Anuario Wilton del 2004

Decoración de pasteles



¡Las Grandes Celebraciones Comienzan con el Anuario!

Estimados amigos,

Nuestro nuevo Anuario 2004 trata todo acerca de crear esos pasteles o dulces insuperables que sorprenderán y deleitarán a su familia y amigos. Con el Anuario Wilton a mano, siempre será capaz de crear el clima adecuado para cada ocasión.

En muchas celebraciones hay pasteles y helados, pero imagine servir un pastel con helados individuales tipo sundae sobre cada piso. Para 2004, hemos incluido muchas combinaciones de pasteles fascinantes, como el pastel tipo sundae, que hace que los bocadillos favoritos de las fiestas como por ejemplo helados, galletas, caramelos y magdalenas formen parte del diseño. Es una estupenda forma de agregar color y diversión a su pastel, a la vez que los invitados reciben un agasajo adicional. Observe el pastel, "Una Fiesta en Sí Mismo", que se muestra en nuestra portada. Este pastel lo tiene todo: un colorido mensaje con galletas y encantadoras magdalenas en la base, además de sombreros de galleta, globos y obsequios brillantemente glaseados que salen del pastel. Es un divertido diseño para cumpleaños de cualquier edad.

A lo largo de esta edición 2004, encontrará aspectos nuevos fascinantes que le harán lucir sus mejores cualidades de decoración. "Camafeos Nirvana" presenta hermosos paneles de flujo de color que se apoyan con gracia en el pastel, creando un magnífico marco para arreglos florales de glaseado real. Es un pastel ideal para una celebración de cumpleaños elegante. Y no se pierda nuestro pastel de trineo de Navidad, que envía un Papá Noel de 3-D en su recorrido navideño con el reno y el trineo de pan de jengibre. No hay un mejor centro de mesa para su celebración navideña. El Anuario también tiene una estupenda alineación nueva de los personajes favoritos de los niños. *Bob Esponja, Dora La Exploradora* y *las Princesas de Disney* están aquí para ayudarlo a crear un pastel de cumpleaños que nunca olvidarán.

Además de nuestros estupendos pasteles nuevos, el Anuario 2004 presenta "Grandes Adelantos en Decoración". En esta sección especial, usted descubrirá nuevos y fantásticos productos Wilton que le ayudarán a dar a los pasteles y otros dulces un toque de decoración inolvidable. Vea cómo agregar colores deslumbrantes a una simple magdalena usando el spray de colores para alimentos **Color Mist**™. Use nuestro **Dessert Whipper Pro**™ para crear una hermosa rosa de crema de frambuesa. Ayude a los niños a elaborar una divertida galleta con cara presentando a *Bob Esponja* o a otro de sus personajes favoritos con nuestros **Kits Para Elaborar Galletas Con Caras**. Con las sencillas ideas de esta sección, usted nunca tendrá que servir un postre sin decoración.

Es hora de empezar a planear los maravillosos pasteles y postres que usted podrá servir utilizando este Anuario 2004. Les deseo todo lo mejor para un fascinante año de celebraciones con su familia y amigos.



Vince Naccarato

Director General

Wilton Industries, Inc.

Anuario Wilton del 2004

Decoración de pasteles

Las Ideas *pág. 4*



GRANDES AVANCES EN DECORACIÓN *pág. 4*

¡Los postres deben ser divertidos! Es por eso que Wilton siempre está creando maneras innovadoras de decorar y servir maravillosos dulces que iluminarán el día a todos. En esta sección, descubrirá nuestras más nuevas ideas; comience con sus pasteles, galletas y magdalenas favoritas, y use estos productos innovadores para agregar colores, detalles y emociones geniales. Cuando decorar es fácil, siempre hay tiempo para dar el toque Wilton a sus postres.

¡Ponga Color a su Mundo! *pág. 4*
¡Rocíe la diversión con **Color Mist™**!

¡Glasee Galletas Instantáneamente! ... *pág. 6*
Sus dulces serán el centro de la fiesta (o de la lonchera) cuando los decore con **Ice-A-Cookie™**.

¡Ponga los Postres en Forma! *pág. 8*
Sabor fresco y formas espectaculares es lo que obtendrá cuando decore con crema batida usando el **Dessert Whipper Pro™**.

On the cover: Este pastel es "¡Una Fiesta en Si Mismo!" y hay mucha diversión de decoración en marcha. Vea las instrucciones en la página 31.

Sensaciones de Esténcil *pág. 10*
¡Cuando un dulce divertido tiene que ser rápido, los esténciles logran el efecto! Tenemos nuevos diseños estupendos en nuestros juegos **Stencil-A-Cookie™** y en el paquete de **variedad de esténciles para pasteles**, junto con coloridas formas de rellenarlos.

¡Haga una Cara! *pág. 12*
¡Disfrute momentos con los niños haciendo caras! Ellos adorarán ayudarlo a decorar galletas que presentan a sus personajes favoritos usando los kits **Make-A-Cookie-Face**



CELEBRACIONES DE CUMPLEAÑOS *pág. 14*

¡La verdadera sorpresa comienza cuando ven el fabuloso pastel que decoró! Desde héroes de fútbol americano hasta primeras bailarinas, desde amantes de los helados hasta fanáticos de las flores, encontrará una idea que sea perfecta para su homenajeado.

Cumpleaños en General *págs. 14, 30*
Primer cumpleaños *pág. 16*
Cumpleaños Infantiles *pág. 18*
Mini dulces *pág. 24*
Helados *pág. 28*
Deportes *pág. 32*
Celebración de Bar/Bat Mitzvah, La Quinceañera *pág. 34*
Cumpleaños de Adultos *pág. 36*



FIESTA V.I.P. *pág. 38*

Los niños pueden ser una audiencia difícil, pero nuestro equipo de nombres famosos le ayudará a conquistarlos siempre. Cuando un mensaje de "Feliz Cumpleaños" viene de su estrella favorita, esto no puede ser mejor.

Bob Esponja *pág. 38*
Plaza Sésamo *pág. 40*
Bob el Constructor *pág. 41*
Dora la Exploradora *pág. 42*
Las Pistas de Blue *pág. 43*
La Ratona Minnie *pág. 44*
Princesa de Disney *pág. 44*
Winnie The Pooh *pág. 46*
El Ratón Mickey *pág. 47*
Looney Tunes *pág. 48*
Las Chicas Superpoderosas *pág. 49*
¡Scooby-Doo! *pág. 49*
Barbie™ *pág. 50*
Little Suzy's Zoo *pág. 51*



MAGIA FESTIVA *pág. 52*

Marque su calendario para preparar los dulces que hacen que valga la pena celebrar cada época del año. Hinque sus dientes en un pastel de vampiro de Halloween, escuche el crujir de una galleta de muñeco de nieve y dispare chispas el 4 de julio con nuestras explosivas magdalenas de fuegos artificiales.

Halloween *págs. 52, 56*
Otoño *pág. 53*
Invierno *pág. 60*
Navidad *pág. 62*
Día de San Valentín *pág. 70*
Día de San Patricio *pág. 73*
Pascua *pág. 74*
Patriótico *pág. 78*



EVENTOS ESPECIALES . .*pág. 80*

Comparta los mejores momentos de la vida con amigos especiales y un pastel inolvidable. Nuestro mágico pastel de ángel para la primera comunión, un edificio escolar de varios pisos para el graduado y el pastel de celebración de nacimiento de un carrusel de ositos son sólo algunos de los diseños que crearán maravillosos recuerdos para el día.

Graduación *pág. 80*
Bautismo/Comunión *pág. 84*
Celebraciones de nacimiento *pág. 86*



BODAS Y FIESTAS DE CELEBRACIÓN *pág. 90*

Cree un aspecto personalizado para la celebración y el día de la boda. Temas inolvidables para pasteles y regalos de recuerdo incluyen capillas de aldea, castillos románticos, delicadas flores y más.

Bodas y Fiestas de Celebración *pág. 90*
Aniversario *pág. 102*

Guía para Decorar *pág. 104*

¡Es sencillo encontrar la ayuda que necesita! Incluye técnicas paso a paso, suculentas recetas, guías de construcción y tablas de corte, consejos para hacer galletas y caramelos.

Tiendas de Productos *p. 121*

Todo lo que usted necesita para hacer realidad las estimulantes ideas de este Anuario! Desde consejos para la decoración hasta los famosos utensilios para hornear de Wilton, incluyendo las velas con personajes y los elegantes adornos para bodas, ¡aquí lo encontrará todo!

Índice *p. 224*

DIRECTOR DE CREACIÓN
Daniel Masini

DIRECTOR ARTÍSTICO/DISEÑADOR DE PASTELES
Steve Rocco

DECORADORA DE PASTELES PRINCIPAL
Susan Mitoniek

DECORADORAS DE PASTELES
Mary Gavende
Nancy Suffolk Guerine
Jody Wysocki
Diane Knowlton
Debbie Friedman

JEFE DE REDACCIÓN/ESCRITOR
Jeff Shankman

ESCRITORAS
Mary Enochs
Marita Seiler
Christina Spencer

GERENTE DE PRODUCCIÓN
Challis Yeager

SUBGERENTE DE PRODUCCIÓN
Mary Stahulak

DISEÑO GRÁFICO/PRODUCCIÓN
Richard Tracy
Dyfed Richards
Alana Sokolosky
The Layo Group
RnB Graphics

FOTOGRAFÍA
Peter Dean Ross
Alter Image

DISEÑADOR DE FOTOGRAFÍA
Carey Thornton

ASISTENTE ADMINISTRATIVO
Sharon Gaeta

TRADUCCIÓN
Burg Translations, Inc.

©2003 Wilton Industries, Inc. Reservados todos los derechos. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida o transmitida de ninguna forma ni por ningún medio, bien sea electrónico o mecánico, incluyendo fotocopias y grabaciones, o cualquier otro sistema de almacenamiento y recuperación de información, sin el permiso por escrito de Wilton Industries, 2240 West 75th Street, Woodridge, Illinois 60517.

Impreso en los Estados Unidos.

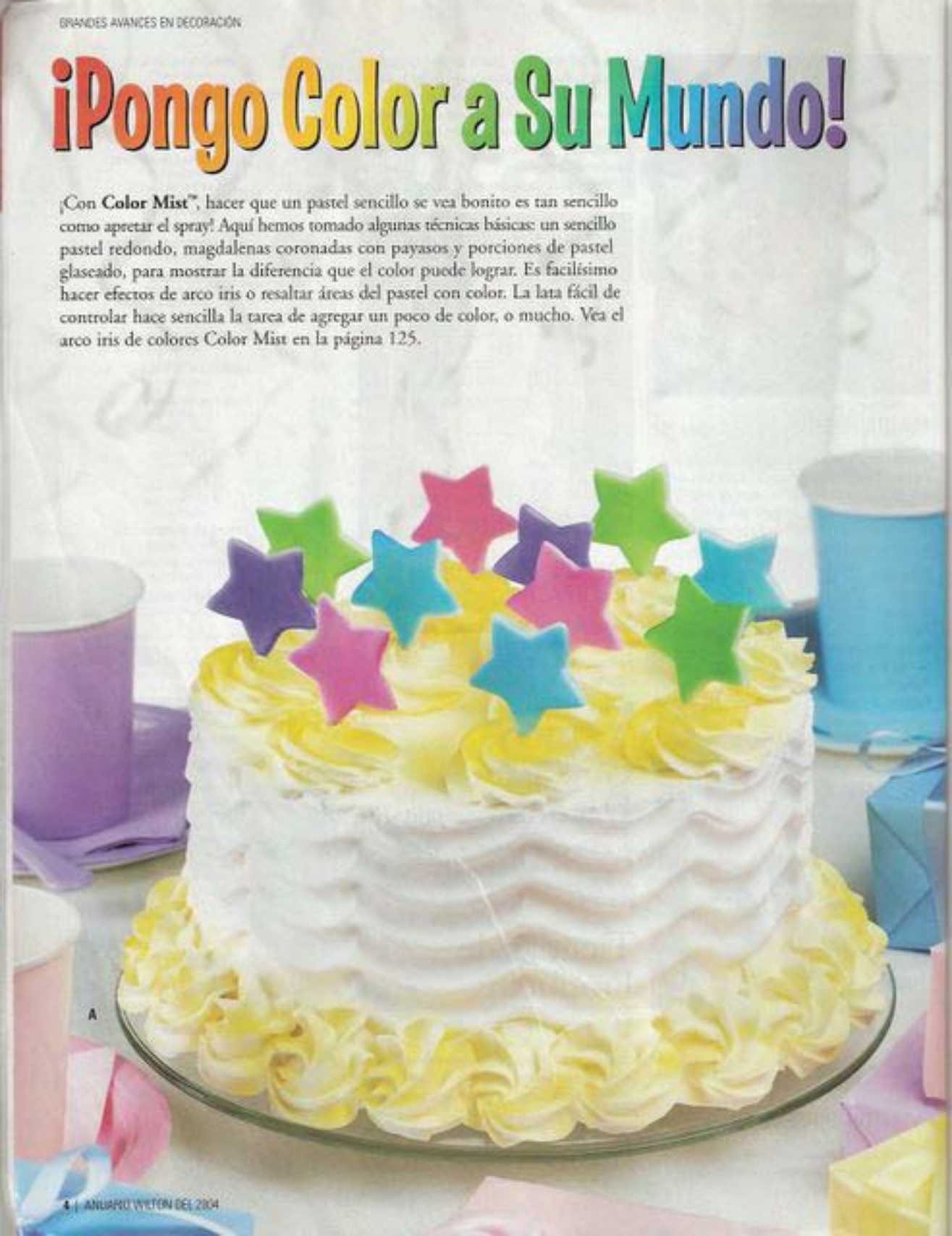
EN LOS ESTADOS UNIDOS
Wilton Industries, Inc.
2240 West 75th Street
Woodridge, IL 60517
www.wilton.com
Para Colocar Pedidos de Clientes Minoristas:
Teléfono: 800-794-5866
Fax: 888-824-9520
Página en Internet: www.wilton.com
Centros Donde Se Imparten Cursos:
Teléfono: 800-942-8881
Website: www.wilton.com

EN CANADA
Wilton Industries, Canada, Ltd.
90 Carrier Drive
Etobicoke, Ontario M9W 5R1 Canada
Para Colocar Pedidos de Clientes Minoristas:
Teléfono: 416-679-0790
Página en Internet: 416-679-0798
Centros Donde Se Imparten Cursos:
Teléfono: 416-679-0790, x200
E-mail: classprograms@wilton.ca

¡SE HABLA ESPAÑOL!
para mas informacion,
marque 800-436-5778

¡Pongo Color a Su Mundo!

¡Con **Color Mist**™, hacer que un pastel sencillo se vea bonito es tan sencillo como apretar el spray! Aquí hemos tomado algunas técnicas básicas: un sencillo pastel redondo, magdalenas coronadas con payasos y porciones de pastel glaseado, para mostrar la diferencia que el color puede lograr. Es facilísimo hacer efectos de arco iris o resaltar áreas del pastel con color. La lata fácil de controlar hace sencilla la tarea de agregar un poco de color, o mucho. Vea el arco iris de colores Color Mist en la página 125.



A



B. Pruebe el Arco Iris

¡Reduzca su tiempo de decoración con Color Mist Glaze generosamente con glaseado de mantequilla la parte superior de pasteles de chocolate y pasteles amarillos de 25 mm de altura, horneados en un molde de bronce giratorio de 267 x 394 mm. Rastrille diagonalmente la parte superior del pastel usando el Icing Sculptor™ con las cuchillas violetas (borde de 3 puntos) para el pastel amarillo y las cuchillas transparentes para el pastel de chocolate. Rocíe un efecto de arco iris con colores variados de Color Mist, cambiando el color cada 72 mm. Moje un cuchillo filoso con agua caliente y corte los pasteles cuidadosamente en porciones de 51 x 51 mm o de 38 x 72 mm. Rinden porciones individuales.

A. Pastel de Nube de Colores

Un clásico pastel redondo se ve esponjoso y divertido, gracias a Color Mist y a nuestro Icing Sculptor™. ***Amase previamente 4 oz. (113 g) de fondant listo para usar y corte estrellas usando el cortador de estrellas más pequeño del juego de 101 cortadores de galletas;*** *deje secar de un día para el otro sobre una superficie espolvoreada con maicena. Glasee y alise el pastel de 203 x 101 mm con glaseado de mantequilla; glasee los lados con 13 mm de espesor; rastrille los lados con un movimiento festoneado con el Icing Sculptor, usando las cuchillas marfil (de borde con una sola ranura). Haga rosetas con la boquilla 1M alrededor de los bordes superior e inferior del pastel. Rocíe las rosetas y las estrellas de fondant con Color Mist. Coloque las estrellas en la parte superior del pastel. Rinde 20 porciones.*



C. Siéntese con un Payaso

Hágalos reír con una magdalena de payaso: puede hacerlas fácilmente usando Color Mist. Glasee con espátula la parte superior de la magdalena formando un pequeño montículo con el glaseado para decoración listo para usar. Haga el cuerpo, las piernas y los brazos con la boquilla 32 (pág. 118). Rocíe con Color Mist. Introduzca una cabeza de payaso Derby y coloque los pies, las manos y los botones de chocolate cubierto de caramelo. Rinden porciones individuales.

¡Glasee las Galletas de Forma Instantánea!

¡Espere a que las vean en los eventos de venta de repostería! Con el glaseado para galletas listo para usar **Ice-A-Cookie™**, sus galletas y pasteles eclipsarán a todos los demás. Colores brillantes. Divertidos diseños. La suave bolsa para apretar y los prácticos consejos facilitan el glaseado y la decoración; controlar el flujo es facilísimo. El delicioso glaseado con sabor a vainilla se seca, dando un acabado suave y satinado. Elija entre un arco iris de fantásticos colores y comience a decorar caras graciosas, diseños de vacaciones, mensajes y más. Vea la selección completa en la página 140.



A. Gente de Fiesta

¡Estas radiantes y resplandecientes caras hacen sonreír a cualquiera, y Ice-A-Cookie las hace brillar! Corte un pastel redondo de 25 mm de alto utilizando el cortador redondo Comfort Grip. Cubra los pasteles con Ice-A-Cookie caliente, siguiendo las instrucciones de la bolsa; deje secar 30 minutos, luego trace los rasgos faciales. Para el sombrero, cubra los conitos de cereal de maíz con Ice-A-Cookie, adhiéralos a un palito de chopete de 102 mm, deje secar 30 minutos e introdúzcalos en el pastel. Haga decoraciones en zigzags y en remolino con Ice-A-Cookie. Rinden porciones individuales.



B. Hermosas Alineaciones

¡El brillante acabado de las galletas glaseadas con Ice-A-Cookie se ve fantástico combinado con corazones de fondant satinado! Tiña fondant de rosa, amase y corte utilizando el cortador más pequeño de nuestro juego de cortadores Nesting con formas de corazones; deje secar. Corte círculos de pastel de 25 mm de alto de un pastel redondo utilizando un cortador redondo pequeño del juego de 101 cortadores de galletas. Coloque los pasteles sobre una rejilla para enfriar en una plancha para galletas y cubra con Ice-A-Cookie blanco caliente (vea las instrucciones en la bolsa); deje secar. Añada puntos con Ice-A-Cookie rosado. Haga una roseta de glaseado real con la boquilla 21 y coloque el corazón de fondant. Rinden porciones individuales.



C. Saltando de Alegría

¡Decore su pastel con galletas! Utilizando los cortadores Wilton, tendrá una buena oportunidad de añadir galletas de divertidas formas que realmente llaman la atención, y cuando las glasee con Ice-A-Cookie, dará a cualquier pastel una gran inyección de color. ***Con anticipación, corte 6 niños con el cortador con forma de niño de 76 mm y 10 globos con el cortador redondo de 51 mm del juego de 101 cortadores de galletas. Corte 10 regalos utilizando un cortador cuadrado del mini juego geométrico. Hornee y deje enfriar.*** *Para el color de la piel, mezcle en un tazón Ice-A-Cookie blanco con una pequeña cantidad de Ice-A-Cookie rojo. Delinee y rellene las caras y las manos utilizando el glaseado color piel en una manga decoradora cortada. Siga las instrucciones de la bolsa de Ice-A-Cookie para delinear y rellenar la ropa, los globos y los regalos, deje secar media hora y luego añada el cabello, los reflejos de los globos y los moños utilizando la boquilla angosta que viene incluida. Deje secar de un día para el otro. Dibuje los rasgos faciales con los marcadores de color para comestibles FoodWriter. Prepare los pasteles de dos capas de 152 y 203 mm para armar los pisos (pág. 110); glasee y alise con glaseado de mantequilla, con una capa de glaseado de 13 mm en los lados. Rastrille los lados utilizando Icing Sculptor™ con cuchillas azules (de bordes redondeados). Haga rosetas en los bordes superior e inferior del pastel con la boquilla 1M. Rocíe la parte de arriba de los pasteles con Color Mist™ rosado. Espolvoree con confites del popurrí surtido Flowerful. Adjunte con glaseado cordones de regaliz negro para las colas de los globos. Adjunte las galletas al pastel con glaseado. Inserte velas del paquete de velas surtidas de colores fuertes. El pastel rinde 32 porciones; cada galleta rinde porciones individuales.*

¡Pongo los Postres en FORMA!

¿No tiene tiempo para decorar un postre singular? ¡Necesita el nuevo **Dessert Whipper Pro™**! Con esta herra-mienta fácil de usar, puede mezclar crema batida fresca y coberturas con sabor en segundos, y luego hacer diseños elegantes que transformen en inolvidables los postres sencillos. Los pasteles que se muestran aquí son sólo el comienzo de grandiosas cosas que puede hacer con el Dessert Whipper Pro. Encontrará incluso más ideas in-cluidas en el libro de recetas: tentadoras recetas para crema de arce, batido de frutillas, mousse de chocolate y moca, mousse de durazno, batido de arándanos y más. Vea los deliciosos detalles en la página 122.



A

A. Pastel de Fruta Supremo

Una hermosa presentación destaca este pastel de fruta tamaño fiesta. La crema batida fresca se prepara en el Dessert Whipper Pro y se hacen elegantes roetas, de modo que las frezas (u otras frutas) se destaquen y queden perfectamente alineadas en los pasteles redondos de 152 mm y 254 mm x 38 mm de altura (asegúrese de cortar las cortezas antes de decorar). Rinde 40 porciones.

B. ¡Haciendo Payasadas!

Diversión bajo el gran sombrero: un remolino alto de crema batida clásica (receta, pág. 111) le da a su payaso el sombrero de fiesta perfecto. Use el cortador redondo Comfort Grip para cortar caras circulares de un pastel cuadrado de 203 x 51 mm. Corte las áreas de los rasgos faciales e inserte ojos de chocolate cubierto de caramelo y una boca de regaliz rojo. Haga un remolino de crema batida con el Dessert Whipper Pro (use la boquilla de tulipán que se incluye) y espolvoree con Rainbow Nonpareils. Rinden porciones individuales.



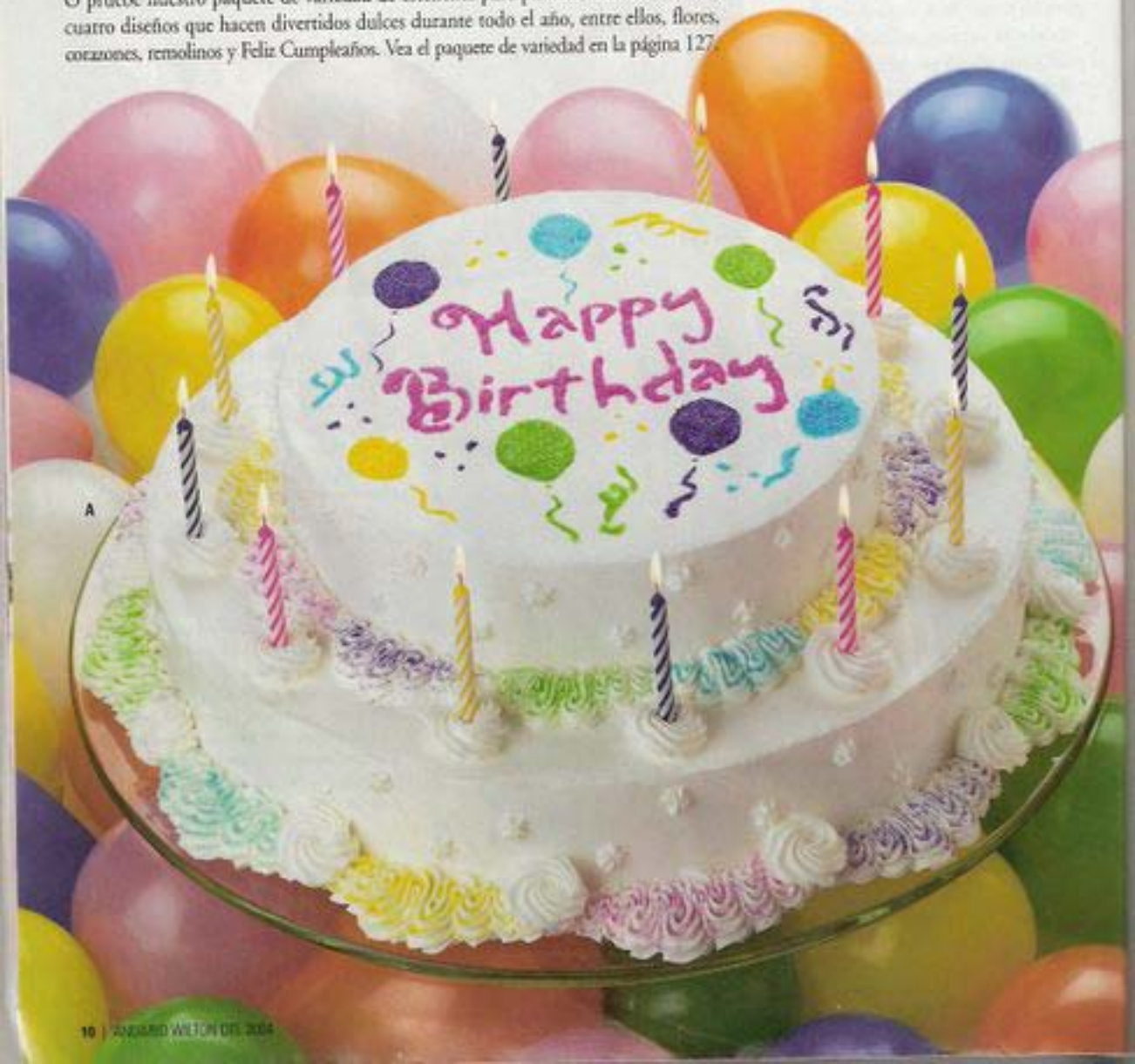


C. Rosa de Frambuesa

Con el Dessert Whipper Pro, puede crear crema batida fresca en sensacionales colores y sabores, y luego hacer hermosos diseños como la rosa para realzar sus postres. ***Con anticipación, haga hojas de caramelo usando hojas de limón secas y lavadas:*** *pinte los reversos de las hojas usando el pincel decorador y Candy Melts™ color cacao claro; deje secar las hojas en el congelador sobre un molde cubierto en papel pergamino, después pinte una segunda mano. Deje secar, luego retírelas del papel pergamino. Hornee, enfríe y nivele pasteles en forma de mini pelota. Cubra las partes superiores del pastel con batido de frambuesa y queso crema (receta, pág. 112) con un movimiento de remolino usando la boquilla de tulipán del Dessert Whipper Pro, y espolvoree con Cake Sparkles™ rosadas. Introduzca las hojas de caramelo en el pastel. Rinden porciones individuales.*

¡Cree una Sensación de Esténcil!

No es necesario que la decoración tome demasiado tiempo para que un postre se vea especial. ¡Solo se necesitan los esténciles Wilton! Nuestros juegos **Stencil-A-Cookie™**, en 6 fantásticos estilos exhibidos en la página 140, incluyen un cortador de forma divertida además de encantadores diseños de esténcil. Utilice el cortador para crear brownies, pasteles y galletas de formas maravillosas, posicione el esténcil, luego rellene el diseño con Ice-A-Cookie, azúcares de colores o FoodWriters Wilton. O pruebe nuestro paquete de variedad de esténciles para pasteles, una colección de cuatro diseños que hacen divertidos dulces durante todo el año, entre ellos, flores, corazones, remolinos y Feliz Cumpleaños. Vea el paquete de variedad en la página 127.



A

Comienza el Cuento de Hadas

Moldes: 203, 254 y 305 x 76 mm, redondos, pág. 158
Boquillas: 3, 4, 32, 125, 225, 352, pág. 132-134
Adornos: castillo, caballo y carruaje, pág. 201
Recetas: glaseados de mantequilla y real, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (Camino del castillo), pág. 222; planchas para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil plateado, pág. 217; merengue en polvo, pág. 124; juego para dividir pasteles, pág. 128; espigas de plástico, pág. 214

Con anticipación, usando glaseado real, haga 250 flores de gota con la boquilla 125 y 400 flores de gota con la boquilla 225, todas con puntos en el centro hechos con la boquilla 3. Haga unas flores de más por si alguna se rompe, y déjelas secar.

Con anticipación, corte el molde del camino de una plancha para pastel de triple grosor. Forre la plancha con papel de aluminio, glasee y alise con glaseado real. Haga cuentas alrededor de los bordes con la boquilla 4, adjunte moños de flores y añada hojas de glaseado real con la boquilla 352. Haga flores de glaseado alrededor del adorno de caballo y carruaje.

Glasee y alise los pasteles de 1 capa (de 76 mm de altura) con glaseado de mantequilla y prepárelos para armar los pisos (pág. 110). Usando el juego para dividir pasteles, divida los pasteles de 254 y 305 mm en doce partes. Haga guirnaldas de gotas dobles con la boquilla 3, la más larga de 32 mm de profundidad, entre los marcos de división. Sobre el pastel de 203 mm, haga un borde de corona con la boquilla 32 alrededor del borde, con un espacio de 38 mm entre las conchas. Haga guirnaldas dobles de gotas de 44 mm de profundidad con la boquilla 3, entre las bases de las conchas. Pegue flores de gota con glaseado real, con la boquilla 225, a cada concha y en las puntas de todas las guirnaldas de gotas. En todos los pasteles, haga una línea de glaseado con la boquilla 32 alrededor del borde inferior, adjunte flores de ambos tamaños, añada hojas de glaseado real con la boquilla 352.

En la recepción: Corte una espiga para que se adapte y colóquela en el pastel de más abajo, donde se apoyará el camino del castillo. Coloque el castillo, el carruaje con el caballo y el camino sobre el pastel. Rinde 46 porciones.



El recuerdo perfecto: *zapatillo de cristal, de la página 20 del libro de recuerdos de fiestas de Wilton (que se vende en la página 221).*

Castillo de Ensueño

¡Los cuentos de hadas se hacen realidad! Enmarcado por imponentes columnas, con una textura exquisita, con bordes trazados al estilo Lambeth y acentuado con dos importantes adornos, este majestuoso pastel proporciona un final feliz a cualquier fiesta.

Moldes: 92, 203, 254, 305 y 356 x 51 mm, redondos, 457 x 76 mm, semicircular, pág. 190
Boquillas: 1, 2, 3, 4, 48, 5, 14, 16, 18, 32, 225, págs. 122-124
Recetas: glaseados real y de mantequilla, pág. 111
Adornos: Blanco, pág. 201; Castillo (Castle), pág. 201
También: libro de diseños 2004 (piezas de encaje), pág. 222; columnas romanas de 305 mm (2 pqs.), pág. 215; bandejas separadoras Decorator Preferred® de 305 mm (se necesitan 2), pág. 214; espigas de plástico, pág. 214; círculos para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 212; merengue en polvo, pág. 224; papel pergamino antiadherente, pág. 128

Nota: En todos los bordes de corona, use glaseado de mantequilla de consistencia dura, que forme cortes. Cuando delinee por encima las coronas de los bordes de corona, use glaseado real y asegúrese de que la boquilla toque el pastel al principio y al final de las líneas de delineación, para que se peguen.

Con anticipación, usando glaseado real, haga 175 flores de gota con la boquilla 225, y puntos en el centro hechos con la boquilla 2: haga flores adicionales por si alguna se rompe, y déjelas secar. Haga ocho piezas de encaje usando un molde forrado de papel pergamino; delinee con la boquilla 1, vuelva a delinear con la boquilla 2 y deje secar. Cuando estén secas, de vuelta las piezas y repita el proceso; deje secar.

Glasee y alise los pasteles de 152, 203, 254 y 305 de 1 capa, y los pasteles de 2 capas de 356 y 406 mm (tomas cuatro semicírculos de 457 mm para formar un pastel de 102 mm de altura). Prepárelos para colocar sobre pilares y armar los pisos (pág. 113).

Para los pasteles de 356 y 457 mm: haga un borde de corona sobre el borde superior, con la boquilla 48 (pág. 175); deje que forme cortes. Haga una línea central en cada concha con la boquilla 16, de arriba hasta abajo. En conchas alternadas, delinee de arriba hacia abajo con la boquilla 5 en el centro de la línea hecha con la boquilla 16. Por encima de las líneas hechas con la boquilla 5, trace líneas con las boquillas 4 y 5 de la misma manera.

En las conchas restantes, trace por encima de la línea hecha con la boquilla 16 solamente líneas con las boquillas 4 y 3. Haga guirnaldas de gotas dobles, de glaseado de mantequilla, con la boquilla 3, entre conchas alternadas, con la guirnalda más profunda a 38 mm desde la base del pastel. Adjunte una flor de gota en cada punta de la guirnalda. Haga conchas alrededor del borde inferior con la boquilla 18 en el pastel de 356 mm. Haga también conchas alrededor del borde inferior del pastel de 457 mm con la boquilla 48, delinee por encima con la boquilla 16, en zigzag.

Para los pasteles de 254 y 305 mm: marque el borde superior a intervalos de 51 mm, a 19 mm de profundidad. Haga conchas verticales en las marcas con la boquilla 32. Haga guirnaldas de gotas con la boquilla 3, adjunte una flor de gota en las puntas de la guirnalda. Haga conchas alrededor de los bordes inferiores con la boquilla 16.

Para el pastel de 203 mm: haga un borde de corona con la boquilla 32. Trace líneas por arriba con las boquillas 14 y 3, siguiendo el entrecruzamiento de los pasteles de 356 y 457 mm. Adjunte una flor de gota en cada punta de la guirnalda. Haga conchas alrededor del borde inferior con la boquilla 16. Coloque el pastel de 152 mm sobre la bandeja de 305 mm. Haga un borde de conchas alrededor de la bandeja, con la boquilla 16.

En la recepción: retoque las espigas en el pastel de 152 mm y coloque el adorno. Pegue las piezas de encaje y las flores de gota alrededor del pastel con glaseado real. Arme los pasteles, agregando los pilares, y los pisos superiores. Coloque el castillo. Rinde 342 porciones*.

¡Advertencia! Coloque siempre una bandeja separadora en el pastel antes de colocar cualquier adorno o adorno. Esto protege tanto al pastel como a su recuerdo. Para obtener mayor estabilidad, asegure su adorno o la bandeja con cinta para manualidades de doble pegamento.

***Nota:** el pastel más pequeño generalmente se guarda para el primer aniversario. La cantidad de porciones que se sirven se reduce si para más pequeño.

A. La Plata es Asombrosa

Molde: 152 y 305 x 51 mm, redondos, pág. 194
Boquillas: 2, 8, 24, 103, págs. 132-135
Adorno: Petite 25th Anniversary (Pequeño 25º aniversario), pág. 203
Recetas: glaseados de mantequilla y real, pág. 111
También: libro de diseños 2204 (triángulo, cuadrado), pág. 222; bandeja para pastel plateada y bandeja de servicio, pág. 212; hojas plateadas de 40 mm; Rolled Fondant listo para usar (se necesitan 72 oz./ 2 kg), alisador de fondant Easy-Glide, pág. 136; merengue en polvo, pág. 124; clavo para flores 7, pág. 130; círculo para pastel de 356 mm (recortado a 330 mm), pág. 217; espigas de madera, pág. 214; rueda para trazar costuras, papel rígido

Con anticipación, usando glaseado real y un clavo para flores, haga 60 rosas con la boquilla 103, con pasos hechos con la boquilla 8. Haga 200 flores de gota con la boquilla 24, con puntos en el centro hechos con la boquilla 2. Haga unas flores de más por si alguna se rompe, y déjelas secar.

Recorte el círculo para pasteles de 356 mm a 330 mm; fórrelo con papel de aluminio; esto lo usará debajo del pastel de 305 mm, para acomodar las rosas alrededor del borde inferior.

Prepare pasteles de 3 capas para armar los pisos (pág. 110). Prepare los pasteles para aplicar el fondant (pág. 105), cubra y alise con el alisador Easy-Glide. Trace y corte los moldes en papel rígido. Coloque el molde triangular en un ángulo, sobre uno de los lados del pastel de 305 mm, y marque líneas diagonales con la rueda para trazar. Continúe marcando las líneas en ángulo, a una distancia de 25 mm, luego invierta el molde y marque las líneas en forma perpendicular, para formar cuadrados. Alinee el molde cuadrado con las filas de cuadrados marcados en la parte superior del pastel, doble el molde sobre el pastel para continuar el diseño de cuadrados. Repita el procedimiento de marcado en el pastel de 152 mm. Adjunte las flores de gota con 2 puntos de glaseado en cada esquina del cuadrado. Haga cuentas de glaseado de mantequilla alrededor de los bordes inferiores de ambos pasteles con la boquilla 8. Coloque el pastel en la bandeja plateada. Coloque el adorno; pegue las rosas y las hojas plateadas con puntos de glaseado. Rinde 52 porciones.





B. El Romance nos Llama

Moldes: juego de hexágonos (se usa el de 305 x 51 mm), pág. 197
Boquillas: 1, 10, 3, 101, 349, págs. 132-135
Colores: violeta, verde Kelly, pág. 124
Adorno: juego de glorieta, pág. 203
Recetas: glaseados de mantequilla y real, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (óvalos, dibujo de letras), pág. 222; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 213; clavo para flores 7, pág. 130; campanas con brillantina de 48 mm, pág. 211; merengue en polvo, pág. 124; sedal, cinta de raso ancha violeta (se necesitan 610 mm), papel encerado, mondadientes

Con anticipación, usando glaseado real, haga 250 flores de mazapán violetas con la boquilla 101, cada una con cinco puntos blancos en el centro, hechos con la boquilla 1. Haga unas flores de más por si alguna se rompe, y déjelas secar.

Glasee y alise un pastel de 2 capas con glaseado de mantequilla. Trace el diseño ovalado en los lados del pastel con un mondadientes. Haga una banda con la boquilla 10 alrededor del borde inferior. Haga cuentas con la boquilla 3 alrededor de los bordes superior e inferior; también con la boquilla 3, haga cuentas alrededor de los óvalos. Pegue las flores en el pastel; añada hojas con la boquilla 349. Trace las letras con un mondadientes; escriba el mensaje con la boquilla 3.

Ate las campanas con brillantina con el sedal y cuélguelas del lado de adentro de la glorieta. Coloque la glorieta encima del pastel. Pegue las flores en la glorieta y en las campanas con glaseado; añada hojas con la boquilla 349. Haga un moño con la cinta y colóquela en la glorieta. Rinde 34 porciones.

El recuerdo perfecto: In The Garden (En el jardín), de la página 7 del libro de recuerdos de fiestas de Wilton (que se vende en la página 223).

¡Apoyándonos el Uno al Otro, Todo el Camino!

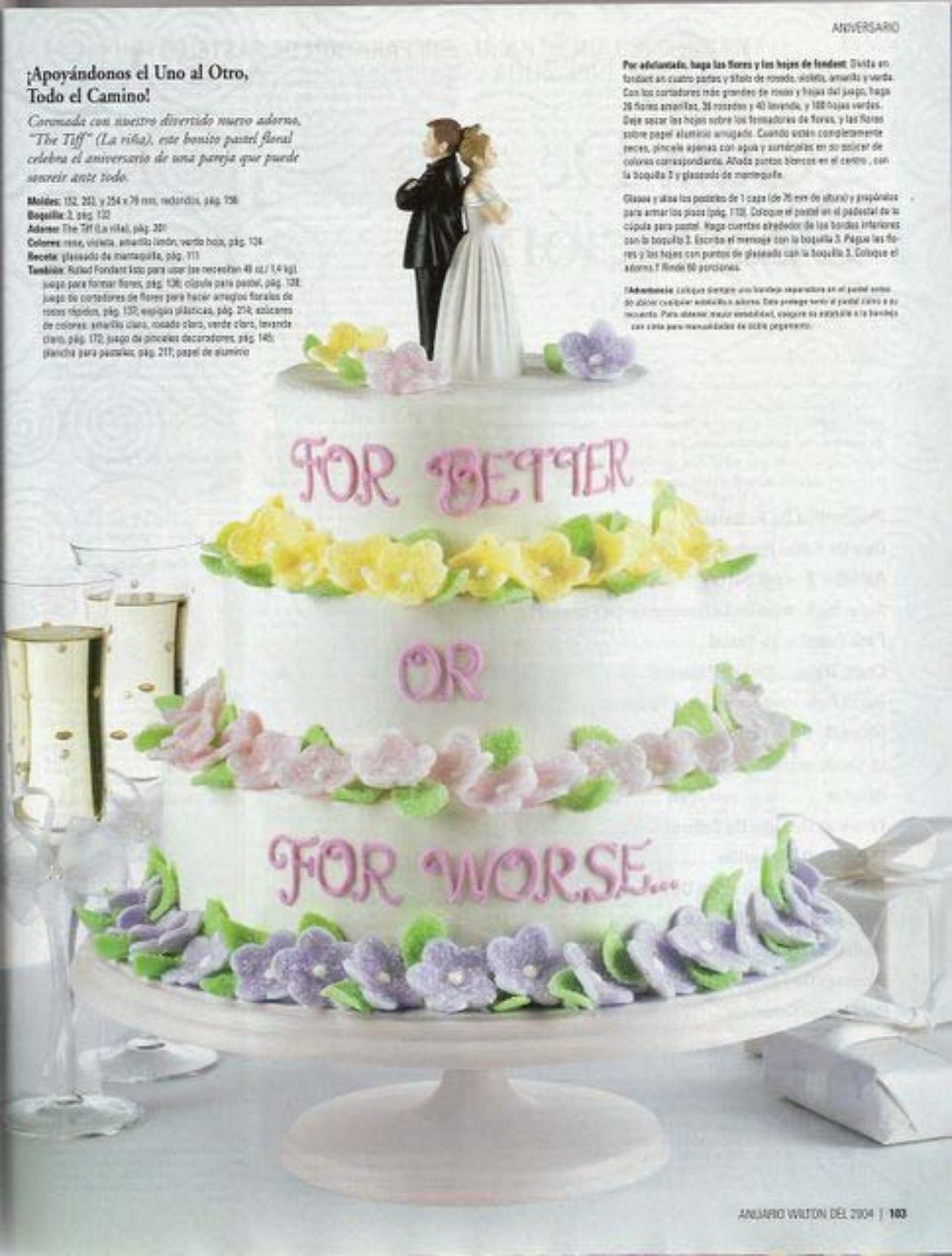
Coronada con nuestro divertido nuevo adorno, "The Tiff" (La riña), este bonito pastel floral celebra el aniversario de una pareja que puede sonreír ante todo.

Moldes: 152, 203, y 254 x 76 mm, redondos, pág. 156
Boquilla: 3, pág. 132
Adorno: The Tiff (La riña), pág. 201
Colores: rosa, violeta, amarillo limón, verde hoja, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: Rollad Fondant listo para usar (se necesitan 48 oz./ 1,4 kg), juego para formar flores, pág. 136; cúpula para pastel, pág. 138; juego de cortadores de flores para hacer arreglos florales de rosas rápidos, pág. 133; espigas plásticas, pág. 214; azúcares de colores: amarillo claro, rosado claro, verde claro, lavanda claro, pág. 172; juego de pinceles decoradores, pág. 145; plancha para pastelas, pág. 217; papel de aluminio

Por adelantado, haga las flores y las hojas de fondant: Divida en fondant en cuatro partes y tiñalo de rosado, violeta, amarillo y verde. Con los cortadores más grandes de rosas y hojas del juego, haga 36 flores amarillas, 36 rosadas y 40 lavanda, y 100 hojas verdes. Deje secar las hojas sobre los formadores de flores, y las flores sobre papel aluminio arrugado. Cuando estén completamente secas, pincele apenas con agua y sumérjalas en su azúcar de colores correspondiente. Añada puntos blancos en el centro, con la boquilla 3 y glaseado de mantequilla.

Glasee y alise los pasteles de 1 capa (de 76 mm de altura) y prepárelos para armar los pisos (pág. 110). Coloque el pastel en el pedestal de la cúpula para pastel. Haga cuentas alrededor de los bordes inferiores con la boquilla 3. Escriba el mensaje con la boquilla 3. Pegue las flores y las hojas con puntos de glaseado con la boquilla 3. Coloque el adorno.7 Rinde 60 porciones.

¡Advertencia: Coloque siempre una barrera separadora en el pastel antes de añadir cualquier adorno de azúcar. Esto protege contra el pastel cómo y su recuento. Para obtener mayor estabilidad, asegure su adorno a la barrera con cinta para manualidades de doble pegamento.



Anuario Del 2004

Guía De Decoración

Paso A Paso

Aquí tiene la ayuda que estaba buscando para decorar. No importa cuál sea el pastel de este Anuario que usted desee hacer, en las páginas siguientes encontrará el modo de hacerlo realidad. Independientemente de si usted está creando un pastel por primera vez o necesita un rápido repaso para una técnica en particular, es muy fácil usar esta práctica guía a medida que vaya decorando su creación.

Preparatión De Pasteles *p. 104*
Usar De Rolled Fondant *p. 105*
Aspectos Básicos Del Glaseado *p. 106*
Aspectos Básicos De La Decoración De Pasteles . *p. 107*
Para Guardar Su Pastel *p. 107*
Cómo Transportar Los Pasteles *p. 107*
Guías Para Hornear y Cortar Pasteles..... *p. 108*
Guías De Corte De Pasteles..... *p. 109*
La Construcción En Pisos..... *p. 110*
Recetas *p. 111*
Técnicas De Flujo De Colores..... *p. 113*
Técnicas De Boquillas..... *p. 114*
Técnicas De Elaboracion De Flores..... *p. 116*
Otras Técnicas De Decoracion..... *p. 117*
Modelado De Las Figuras *p. 118*
Técnicas De Fondant/Pasta De Goma..... *p. 118*
Para Hacer Caramelo *p. 119*

¿Desea aprender más?
Para recibir instrucciones a fondo de primera mano sobre decoración, inscríbase en línea en los cursos de decoración de pasteles de Wilton en su área o en la Escuela Wilton en **www.wilton.com**. Nuestro sitio web también es un lugar ideal para aprender técnicas de decoración, encontrar recetas y conversar con otros decoradores. ¡Visítenos regularmente!

PREPARATIÓN DE PASTELES

Imagínese que su pastel es el lienzo donde usted creará bellas decoraciones de glaseado. Para lograr la obra maestra deseada, es esencial que su lienzo esté uniforme y libre de migajas. Estos pasos para preparar y glasear su pastel producirán una superficie decorativa perfectamente uniforme para su obra de arte.

Hornear De Pasteles

Siga las instrucciones de la receta para las cantidades recomendadas de masa y las instrucciones específicas de horneado para el tamaño del molde seleccionado. Sugerencias: Para darle mayor altura a sus pasteles, añada 1 a 2 cucharadas de Mezcla Wilton de mantequilla en polvo a cada mezcla para pasteles de dos capas en caja.

Prepare el molde engrasando primeramente el interior con mantaca vegetal aplicada usando un pincel de pastelería o una toallita de papel. Para obtener los mejores resultados, no use mantequilla, margarina ni aceite vegetal líquido. Esparza la mantaca de tal modo que todas las cavidades del molde queden cubiertas. Espolvoree cerca de dos cucharadas de harina dentro del molde y agítelo para que la harina cubra todas las superficies engrasadas. Dele vuelta al molde y golpéelo ligeramente para remover el exceso de harina. Si quedan algunos puntos sin cubrir, retoque con mantaca y harina. Vierta la masa en el molde y colóquelo en un horno previamente calentado. O use nuestro producto Wilton Cake Release para revestir el molde; así no necesitará grasa ni harina.

Después de hornear el pastel durante el tiempo especificado, sáquelo del horno y permita que se entibie en el molde o sobre la parrilla durante 10 minutos. Pase un cuchillo delgado entre el pastel y los lados del molde. Saque al pastel del molde colocando la parrilla de enfriamiento contra el pastel y dándole vuelta a la parrilla de enfriamiento y al molde. Levante al molde cuidadosamente. Deje enfriar al menos durante una hora antes de aplicar el glaseado. Elimine las migajas sueltas.

Cómo Cortar y Envolver El Cartón Para Pasteles

Para los pasteles redondos, cuadrados y rectangulares, usted no tiene que cortar el cartón para pasteles. Simplemente use un cartón que



tenga 50 mm más de tamaño que su pastel. (Por ejemplo, si su pastel tiene 200 mm de diámetro, compre un cartón para pastel redondo de 254 mm.) Para cualquier pastel con forma definida, corte el cartón a la medida: dele vuelta al molde y dibújelo sobre su cartón para pasteles, dejando 25 mm más de espacio alrededor de los bordes. Corte el cartón con un cuchillo para manualidades. Seguidamente, trace los contornos del cartón cortado en papel aluminio, haciendo que los contornos del papel tengan 75 a 100 mm más de tamaño que el cartón. Seguidamente envuelva al cartón con papel aluminio: corte el papel aluminio a lo largo de las líneas trazadas. Coloque su cartón, con el lado blanco hacia abajo sobre su papel aluminio cortado. Corte rajas profundas en varios puntos a lo largo de los bordes del papel aluminio, creando lengüetas de papel aluminio para envolverlos limpiamente alrededor del cartón. Sujete las lengüetas de papel aluminio al cartón con cinta adhesiva.

Nivelar De Pasteles

Después que el pastel se ha enfriado durante al menos una hora, usted deberá nivelar la cara superior del pastel. Esto puede hacerse de dos maneras.

Usando Un Cuchillo De Sierra



Coloque el pastel en un cartón circular; seguidamente coloque el cartón sobre una plataforma decorativa giratoria Trim 'n Turn Wilton. Mientras gira lentamente el soporte, mueva el cuchillo hacia delante y hacia atrás por toda la cara superior del pastel con un movimiento de sierra para removar la coronilla del pastel. Trate de mantener nivelado el cuchillo a medida que va cortando el pastel.

Uso Del Nivelador Wilton De Pasteles



Coloque los extremos del hilo de corte en las muescas a la altura deseada. Con los pates del nivelador paredos sobre la superficie de trabajo, corte dentro del borde de corteza usando un fácil movimiento de sierra; seguidamente continúe deslizando con suavidad el nivelador a través del pastel.

Preparación De Pasteles De Varias Capas

También puede usarse un cuchillo de sierra o el nivelador Wilton de pasteles para cortar un pastel en múltiples capas. Esta técnica añade más altura, efecto dramático y sabor al pastel cuando se rellenan las capas con glaseado, budín o relleno de frutas.

Usando Un Cuchillo De Sierra



Mida los lados del pastel y haga marcas con puntos de glaseado o mondadientes a su alrededor. Coloque una mano sobre la cara superior del pastel para mantenerlo firme y haga girar el soporte. Mientras hace girar lentamente el pastel, mueva el cuchillo hacia delante y hacia atrás para cortar el pastel a lo largo de las marcas medidas. Repita la misma operación para cada capa adicional.

Usando El Nivelador Wilton De Pasteles



La separación de capas se logra fácilmente con el nivelador Wilton de pasteles. Siga simplemente las mismas instrucciones indicadas para nivelar pasteles.

Separación De Capas



Deslice cuidadosamente la capa superior preparada sobre un cartón circular para mantenerla rígida y segura impidiendo que se rompa. Repita la misma operación para cada capa adicional hasta el fondo del pastel.

Relleno De Las Capas

Llene una manga decorativa con glaseado de consistencia mediana y use una boquilla grande redonda como la boquilla #12 o simplemente use el acoplador sin montar una boquilla. Comenzando con la capa inferior, con el lado



nivelado hacia arriba, cree una dique o círculo de glaseado justo en el interior del borde del pastel. Forme un círculo de aproximadamente 19 mm de altura y 6 mm de distancia desde el borde exterior. Rellénelo con glaseado, conserve o budín. Coloque la siguiente capa encima de la capa inferior, invertida. Repita la operación, seguidamente coloque la capa superior con el lado nivelado hacia abajo.



Glaseado Del Pastel

Usando Una Espátula



El truco para eliminar los migajas de su glaseado consiste en deslizar su espátula sobre el glaseado. Nunca permita que la espátula toque la superficie del pastel. Coloque una gran cantidad de glaseado de consistencia delgada sobre el centro de la cara superior del pastel. Esparzalo por toda la cara superior, empujándolo hacia los bordes. Cubra los lados con glaseado.



Alise los lados primero sosteniendo la espátula recta con el borde contra el lado del pastel, haciendo girar lentamente la plataforma giratoria sin levantar la espátula de la superficie del pastel.



Vuelva a colocar el glaseado sobrante en el recipiente y repita la misma operación hasta que los lados estén lisos. Alise la cara superior usando el borde de la espátula. Pase el borde de la espátula desde la orilla del pastel hasta su centro. Seguidamente levántela y alísela el glaseado sobrante. Gire el pastel ligeramente y repita el



procedimiento, comenzando desde un nuevo punto en la orilla hasta cubrir toda la superficie superior. Alise el centro del pastel nivelando el glaseado con el borde de su espátula. Para alisar con mayor facilidad, puede ser útil mojar la espátula en agua caliente, secarla con un paño y deslizarla a través de toda la superficie. Ponga el pastel a un lado y permita que el glaseado se solidifique durante al menos 15 minutos antes de decorarlo. En este momento usted también puede tender el papel pergamino Wilton sobre la cara superior del pastel glaseado y alisarlo suavemente con la palma de la mano.

Usando La Boquilla De Glaseado Wilton

Recorte una manga de pesa pluma de 40.5 cm para adaptarla a la boquilla 789. Llene la manga



hasta la mitad con glaseado. Sostenga la manga a un ángulo de 45° y aprima ligeramente la boquilla contra el pastel. Oprima la manga para formar una cinta de glaseado en un movimiento espiral continuo para cubrir la cara superior del pastel; haga que el último trazo de cinta empuje el glaseado sobre el borde de la cara superior del



pastel. Para glasear los lados, oprima la manga a medida que hace girar lentamente el pastel. Repita el mismo procedimiento hasta cubrir todos los lados del pastel.



Alise los lados y la cara superior del pastel con una espátula, como se indicó anteriormente.

USAR DE ROLLED FONDANT

La consistencia del fondant, muy parecida a la de la masa, hace que sea el medio perfecto para crear volantes y trenzas, adornos elegantemente moldeados, bordes distintivos, divertidas decoraciones y bellas flores. Los decoradores están de acuerdo en que el fondant es un glaseado con el que se puede trabajar muy fácilmente. Una vez que usted pruebe el fondant, ¡pronto se convertirá en una de sus formas favoritas para decorar!

Para Recubrir Un Pastel

Para determinar el diámetro que necesita para aplastar el fondant necesario para recubrir su pastel: mida los lados opuestos y la parte superior del pastel de un extremo a otro, pasando por el centro; aplaste el fondant según esta medida, con un espesor de 6 mm. Por ejemplo, un pastel de dos capas de 20 cm, con dos lados de 6.5 cm cada uno, es igual a un diámetro de 40.5 cm. Para obtener una medida sencilla y precisa, aplaste el fondant encima de la rueda divisoria para pastel (Cake Dividing Wheel) incluida en el Juego Divisorio para Pastel (Cake Dividing Set) de Wilton. (p. 128). (El fondant se muestra coloreado con Colores de glaseado Wilton.)

1. Prepare el pastel recubriéndolo con glaseado de crema de mantequilla.



2. Antes de aplastar el fondant, amáselo hasta que pueda manejarse. Si el fondant está pegajoso, añadale un poco de azúcar glasé. Espolvoree una capa ligera de azúcar glasé sobre la superficie de trabajo y el rodillo para evitar que el fondant se pegue.



3. Aplaste el fondant con el rodillo hasta alcanzar el tamaño del pastel (vea la barra lateral). Aplaste el fondant con el rodillo, levantándolo y moviéndolo a medida que pase el rodillo. En caso necesario, añada más azúcar glasé.



4. Levante con cuidado el fondant sobre el rodillo o levántelo con ayuda de ambas manos, teniendo cuidado de no romperlo con las uñas. Póngalo sobre el pastel.



5. Alise y dé forma al fondant sobre el pastel usando la palma de la mano o el alisador Easy-Glide. Comenzando en el medio de la parte superior del pastel, mueva el alisador Easy-Glide hacia fuera y hacia abajo en los lados para alisar y dar forma al fondant sobre el pastel y eliminar las burbujas de aire. Si aparece una burbuja de aire, pínchela con una aguja y alise el área de nuevo.



Cómo Cubrir Los Pasteles Grandes

En la mayoría de los casos, cuanto más pequeño sea el pastel, más fácil será cubrirlo con rolled fondant. Sin embargo, hay una forma fácil de colocar y alisar el fondant en pasteles que tengan 305 mm de diámetro o más. Siga estos pasos para alisar el fondant sobre el pastel sin deteriorarlo.

1. Cubra el pastel con glaseado de mantequilla. Amase ostirando el fondant adaptándolo al tamaño de su pastel.



2. Doblee un círculo grande para pasteles previamente espolvoreado con azúcar glasé debajo del rolled fondant. Levante el círculo y el fondant y colóquelos sobre el pastel. Agite suavemente el círculo para desliizar el fondant hasta sacarlo de la superficie y ponerlo sobre el pastel. Alise y adáptelo como se describe a la izquierda.

Tabla Con Cantidades De Fondant

Use esta tabla para determinar cuánto Rolled Fondant listo para usar debe comprar. El fondant Wilton está disponible en paquetes de 24 oz. (1 lb. 8 oz., 680 g) o de 90 oz. (5 lb., 2268 g).

Tamaño del pastel		Use esta cantidad
Redondos de 102 mm de altura	152 mm	18 oz.
	203 mm	24 oz.
	254 mm	36 oz.
	305 cm	48 oz.
	356 mm	72 oz.
	406 mm	84 oz.
Redondos de 76 mm de altura	152 mm	18 oz.
	203 mm	24 oz.
	254 mm	36 oz.
	305 cm	48 oz.
	356 mm	72 oz.
	406 mm	108 oz.
Ovalados 102 mm de altura	178 x 127 mm	24 oz.
	330 x 229 mm	48 oz.
	254 x 178 mm	48 oz.
	406 x 305 mm	72 oz.
Corazones 102 mm de altura	152 mm	18 oz.
	203 mm	24 oz.
	229 mm	30 oz.
	254 mm	36 oz.
	305 mm	48 oz.
	356 mm	72 oz.
	381 mm	72 oz.
	406 mm	96 oz.
Petalos 102 mm de altura	152 mm	18 oz.
	229 mm	30 oz.
	305 mm	48 oz.
	381 mm	72 oz.
Cuadrados 102 mm de altura	152 mm	24 oz.
	203 mm	36 oz.
	254 mm	48 oz.
	305 mm	72 oz.
	356 mm	96 oz.
	406 mm	120 oz.
Hexágonos 102 mm de altura	152 mm	18 oz.
	229 mm	36 oz.
	305 mm	48 oz.
	381 mm	84 oz.

Cómo Dar Color y Sabor Al Rolled Fondant

El color blanco puro del Rolled Fondant listo para usar de Wilton (p. 128) puede colorearse fácilmente de cualquier color usando los Colores de glaseado de Wilton (p. 124). Añada color de glaseado, de gota en gota, y amase para combinarlo con el fondant hasta que el color quede distribuido en forma pareja. El Rolled Fondant listo para usar de Wilton tiene un sabor suave que puede mejorarse usando el Sabor de mantequilla, el Extracto transparente de vainilla o el Extracto de almendra de Wilton (p. 124). Amase el sabor en el glaseado hasta que quede bien distribuido.

ASPECTOS BÁSICOS DEL GLASEADO

En esta sección hemos incluido descripciones generales de glaseados, sus usos, cualidades y consistencias. Use esta información para determinar cuál es el glaseado correcto para su pastel. Y consulte nuestras recetas de glaseado en la página 111, así como las instrucciones sobre colores que se presentan abajo para crear la apariencia y el sabor que usted desee.

Guía Para El Uso Del Glaseado

Tipo De Glaseado	Sabor/ Descripción	Consistencia	Sirve Mejor Para . . .	Colores	Para Guardarlo/Frescura	Información Especial
Mantequilla (Receta Wilton a través)	Sabor dulce a mantequilla. Es el glaseado de mejor sabor y de la apariencia mayoría de las decoraciones.	Consistencia delgada a rígida dependiendo de la cantidad de jarabe de maíz o azúcar (que se le añada (se endurece con el azúcar).	Glasear pasteles lisos. Bordes, escritura. La mayoría de las decoraciones incluyendo rosas, flores suaves, guirnaldas de cinta y modelado de figuras.	Sirve para todos los colores. La mayoría de los colores se oscurecen al ponerse firme el glaseado. Permita que el glaseado se ponga firme durante 24 horas para obtener un color estable. Algunos colores pueden desvanecerse si dejan el glaseado bajo una luz brillante.	El glaseado puede guardarse en un recipiente hermético durante 2 semanas.	El pastel glaseado puede guardarse a temperatura ambiente durante 2-3 días. Las flores se mantienen lo bastante blandas para poder cortarse con un cuchillo.
Mantequilla Blanco nieve (casera)	Dulce sabor de almendra, ideal para pasteles de bodas.	Glasear pasteles lisos. Consistencia delgada a rígida dependiendo de la cantidad de jarabe de maíz o azúcar que se le añada (se endurece con el azúcar).	Bordes, escritura, flores (la mayoría de las decoraciones).	Sin colores verdaderos debido al color blanco puro de base. Crea colores encubiertos. La mayoría de los colores se oscurecen al ponerse firme el glaseado.	El glaseado puede refrigerarse en un recipiente hermético durante 2 semanas. El pastel glaseado puede guardarse a temperatura ambiente durante 2-3 días.	Las flores secadas al aire tienen un aspecto tradicional. Las flores se mantienen lo bastante blandas para poder cortarse con un cuchillo.
Blanco Wilton de decorador (Listo para usar)	Sabor dulce de vainilla. Práctico, glaseado listo para untarse. El color blanco puro es ideal para colorear.	Listo para usar. Puede hacerse rosas directamente del envase.	Conchas, estrellas, flores, directamente del envase. Las rosas pueden endurecerse con azúcar glass. Glasear pasteles, escritura, hojas; se diluye con leche, agua o jarabe de maíz.	Sin colores verdaderos debido al color blanco puro de base. Crea colores encubiertos. La mayoría de los colores se oscurecen al ponerse firme el glaseado.	El glaseado sobrante puede refrigerarse durante 2 semanas. El pastel glaseado puede guardarse a temperatura ambiente durante 2-3 días.	Puede adquirirse a través del Amante Wilton o cualquier distribuidor autorizado Wilton.
Chocolate Wilton de decorador (Listo para usar)	Dulce sabor a chocolate. Práctico, glaseado listo para usar.	Listo para usar. Puede hacerse rosas directamente del envase.	Conchas, estrellas, flores, directamente del envase. Las rosas pueden endurecerse con azúcar glass. Glasear pasteles, escritura, hojas; se diluye con leche, agua o jarabe de maíz.	Sin colores verdaderos cuando es necesario usar glaseado negro. Añada un poco de glaseado negro al chocolate para lograr un glaseado negro de mejor sabor. Usado cuando la receta pida glaseado castaño.	El glaseado sobrante puede refrigerarse durante 2 semanas. El pastel glaseado puede guardarse a temperatura ambiente durante 2-3 días.	Puede adquirirse a través del Amante Wilton o cualquier distribuidor autorizado Wilton.
Real (Receta con merengue en polvo Wilton)	Sabor muy dulce. Se pone duro pero con corteza en el exterior para decoraciones duraderas.	Consistencia delgada a rígida dependiendo de la cantidad añadida de agua.	Para elaborar flores, figuras, flores en bilis. Decorar galletas y casas de pan de jengibre.	Sin colores oscuros. Algunos colores pueden desvanecerse si dejan el glaseado bajo una luz brillante. Requiere más color de base que el glaseado de mantequilla para lograr el mismo intensidad.	El glaseado puede guardarse en recipientes herméticos, libres de grasa a temperatura ambiente durante 2 semanas. Las decoraciones secadas al aire durarán meses enteros.	Los recipientes y utensilios no deben tener grasa. Cubra el glaseado con un paño húmedo para impedir su endurecimiento.
Rolled Fondant (Vainilla lista para usar o Rolled fondant casero)	Sabor rico y dulce. Cubre los pasteles con una superficie glaseada perfectamente lisa y suavizada. Se usa con facilidad y rapidez. Añada generando el sabor de su elección.	Consistencia similar a la masa que puede extenderse aproximadamente cerca de ¼ de pulgada de grosor. Se mantiene con consistencia semiblanda en los pasteles.	Cualquier pastel sencillo firme o pastel de fruta. Cortar, moldear y modelar decoraciones.	Sirve para colores pastel y colores oscuros.	El glaseado sobrante puede guardarse durante 2 meses en un envase hermético. El pastel glaseado puede guardarse a temperatura ambiente durante 3-4 días.	Antes de aplicar el fondant, al pastel debe cubrirse con capa de albaricoque y/o glaseado a merengue para conservar su escarcha y humedad.
Mezcla batida de glaseado (Mezcla Wilton)	Sabor ligero y delicado de vainilla. Mantiene la forma como ninguna otra mezcla. Es fácil de hacer.	Consistencia perfecta para glaseado para decorar cualquier forma desde estrellas, rosas y bordes.	Glasear pasteles. La mayoría de las decoraciones. Capas superiores en pasteles, bodines, tortas, entre muchas otras.	La vainilla sirve para cualquier color.	El glaseado puede refrigerarse en un envase hermético. El pastel glaseado puede guardarse a temperatura ambiente durante 2-3 días.	Forma de Wilton exclusiva. Puede adquirirse a través del Amante Wilton o cualquier distribuidor autorizado Wilton.
Glaseado hervido esponjoso (casero)	Sabor similar a los malvaviscos. 100% libre de grasa.	Consistencia muy esponjosa. Se pone firme rápidamente.	Glasear pasteles lisos y esponjosos. Bordes, figuras, escritura, diseños en cuenta.	Sirve para colores pastel y colores oscuros.	Úselo inmediatamente.	El pastel glaseado puede guardarse a temperatura ambiente. Sírvalo dentro de 24 horas.
Crema batida estabilizada (casera)	Delicioso delicado y cremoso.	Consistencia ligera, de delgada a mediana.	Todos los pasteles, pero en particular los decorados con frutas. Bordes, trabajos con boquillas grandes, escritura.	Sirve para colores pastel solamente.	Úselo inmediatamente.	El pastel glaseado debe refrigerarse. De textura permanece blanca en el pastel (recorrido).

Colores El Glaseado

El color es tan esencial para su decoración como el glaseado lo es para su pastel. Elegir los colores apropiados para su pastel le ayudará a capturar el efecto anímico que usted quiere conseguir para la ocasión. Al planificar su pastel, piense acerca del color. Inspírese en el tema de su celebración. Los colores de glaseado que usted elija trasladarán ese tema al pastel y darán un toque personal a su decoración. Mire a su alrededor, fíjese en objetos comunes, desde un jardín en flor a la ropa que la gente lleva puesta. ¿Qué colores le atraen? Use sus colores favoritos en su decoración. No tema probar algo diferente. Diviértase usando colores ricos y brillantes o diferentes combinaciones de colores.

Comience haciendo un pastel monocromático, decorado totalmente en blanco o en un solo color pálido. Trate de usar decoraciones de color que contrasten con un fondo totalmente blanco de pastel. Decore usando todos los colores pastel o todos los colores primarios. Experimentar con el color le ayudará a decidir qué colores crean el mejor efecto de espectacularidad en sus diseños de pasteles. Los siguientes diseños usan las mismas técnicas básicas con el fin de crear un pastel perfecto para cualquier ocasión. Usted simplemente puede adaptar sus colores y las figuras centrales al evento, desde el cumpleaños de un niño a una boda íntima.

Mezcla De Colores En El Glaseado

Comience con glaseado blanco y use color concentrado de glaseado que no afecte la consistencia de su glaseado. El uso de colores estándar de alimentos puede diluir su glaseado y afectar su capacidad para crear ciertas decoraciones. Si usted está coloreando glaseado de color castaño oscuro o color negro, comience con el glaseado de chocolate; su glaseado no tendrá el gusto que pueden producir grandes cantidades de estos colores de glaseado. Si usted está coloreando un área grande de color rojo, use el rojo sin sabor.

Bañe un mondadientes en el color, seguidamente haga remolinos con él en el glaseado. Añada un poquito de color a la vez hasta lograr el tono que usted desee. Use siempre un nuevo mondadientes cada vez que vaya a añadir color; es necesario evitar que el glaseado entre en su envase de colores. Mezcle bien el glaseado con una espátula.

Al mezclar colores, considere el tipo de glaseado que usted está usando. Los colores de glaseado se intensifican o se oscurecen en glaseado de mantequilla aproximadamente 1 a 2 horas después de mezclarlos. El glaseado real requiere más color que el glaseado de mantequilla para lograr la misma intensidad de color.

Mezcle siempre suficiente cantidad de cualquier color dado de glaseado para todo su pastel. Por ejemplo, si usted va a decorar un glaseado con flores y bordes rosados, coloque suficiente cantidad de glaseado para ambos. Es difícil duplicar un tono perfecto de cualquier color, lo cual es un factor importante si usted quiere mantener los colores bien uniformes en el pastel.

Efectos De Franja Con La Manga

Usted puede crear fascinantes decoraciones de dos tonos simplemente añadiendo un color diferente dentro de la manga antes de poner su glaseado coloreado. De esta manera, usted puede hacer flores que tengan tonos claros y oscuros naturales o un traje de payaso con colores del arco iris para animar la fiesta.

Las Franjas Aplicadas Con Pincel

producen múltiples colores más intensos porque se hacen con color de glaseado sin diluir aplicado dentro de la manga. Aplique una o más franjas de color de glaseado con un pincel decorativo, seguidamente llene la manga con glaseado blanco o glaseado de color pastel. A medida que el glaseado se oprime pasando por el color, las decoraciones saldrán en forma de franjas.

Las Franjas Creadas Con Espátula

producen matices pastel de dos tonos muy realistas en flores y figuras. Esto se hace con glaseado de colores pastel, que se ponen en franja dentro de la manga decorativa con una espátula. Después de hacer las franjas, llene la manga con glaseado blanco o con otro tono del mismo color que la franja. Oprima la manga para aplicar decoraciones que tengan nuevos contrastes.



Las Franjas Aplicadas Con Pincel



Las Franjas Creadas Con Espátula

ASPECTOS BASICOS DE LA DECORACION DE PASTELES

Cada decoración que usted realiza es el resultado de tres factores que surten efecto juntos: La consistencia de su glaseado, la posición de la manga, es decir, la forma como usted la sostiene, y la cantidad y el tipo de presión que usted aplica a la manga. Usted sabrá cuándo está dominando esta técnica porque notará resultados perfectos una y otra vez. Para esto necesita práctica. Mientras más se concentre en perfeccionar estos tres factores esenciales, más rápido obtendrá resultados perfectos.

Consistencia Del Glaseado

Si la consistencia de su glaseado no es correcta, sus decoraciones tampoco podrán serlo. Apenas unas pocas gotas de líquido pueden marcar una gran diferencia en sus resultados de decoración. Muchos factores pueden afectar la consistencia de su glaseado como, por ejemplo, la humedad, la temperatura, los ingredientes y los utensilios. Es posible que necesite ensayar usando diferentes consistencias de glaseado al decorar para determinar cuál da mejores resultados para usted. Como un principio general, si usted tiene problemas para crear las decoraciones que desea y siente que su glaseado es demasiado delgado, añada un poquito más de azúcar glasé. Si usted piensa que su glaseado es demasiado espeso, añada un poco más de líquido. En las recetas de glaseado real, si añade más de media taza de azúcar glasé para espesar el glaseado, añada también 1 a 2 cucharaditas adicionales de merengue en polvo.

El glaseado rígido se usa para decoraciones como, por ejemplo, flores con pétalos levantados, como rosas, claveles y pavaretas de azúcar. El glaseado rígido también es útil para crear sus figuras y diseños de cuerda. Si el glaseado no es suficientemente rígido, los pétalos de las flores se caerán. Si el glaseado se agrieta al verterse, esto se debe probablemente a que es demasiado rígido. Añada jarabe ligero de maíz al glaseado que use en sus diseños de cuerda para dar a sus cuerdas mayor elasticidad, de tal forma que no se rompan.

El glaseado de medianas consistencia se usa para decoraciones como, por ejemplo, estrellas, bordes y flores con pétalos planos. Si el glaseado es demasiado rígido o demasiado delgado, usted no obtendrá la uniformidad que caracteriza estas decoraciones. El glaseado diluido se usa para glasear lisos los pasteles. Comience con su receta preferida de glaseado y añada pequeñas cantidades del mismo líquido usado en la receta (normalmente leche o agua) hasta conseguir la consistencia apropiada para esparcir el glaseado.

El glaseado delgado se usa para decoraciones como grabado y escritura, perlas y hojas. Las hojas tendrán mayor punta, las perlas no se romperán y la escritura fluirá fácilmente si añade 1-2 cucharaditas de jarabe ligero de maíz a cada taza de glaseado.

Posición Correcta De La Manga

La forma como sus decoraciones se doblan, apuntan y quedan tendidas depende no sólo de la consistencia de su glaseado sino también de la manera como usted sostiene la manga y la mueve. Las posiciones de la manga se describen en términos de ángulo y dirección.

Ángulo

El ángulo significa la posición de la manga en relación con la superficie de trabajo. Hay dos posiciones básicas de ángulo: 90° hacia arriba y 45° la media camino entre la posición vertical y la horizontal.



Ángulo de 90°
a recta, perpendicular a la superficie.



Ángulo de 45°
a a medio camino entre la posición vertical y horizontal.

Dirección

El ángulo en relación con la superficie de trabajo es sólo uno de los dos componentes en la posición de la manga. El otro es la dirección en la cual usted apunta la parte posterior de la manga. Es más fácil aprender la dirección correcta de la manga si usted se imagina que la parte posterior de la manga es la manecilla de la hora de un reloj. Cuando usted sostiene la manga en un ángulo de 45° respecto a la superficie, usted puede trazar todo un círculo con el extremo posterior de la manga girando su muñeca y sosteniendo el extremo de la punta en el mismo lugar. Imagínese que el círculo que usted formó en el aire es la cara de un reloj. Las horas en la cara del reloj se corresponden a la dirección en la que usted apunta el extremo posterior de la manga. Las instrucciones técnicas en este libro indicarán





Parte posterior de la manga en la posición de las 6:00



Parte posterior de la manga en la posición de las 3:00

la dirección correcta para sostener la manga. Cuando la dirección de la manga sea diferente para decoradores zurdos, esa dirección se indicará entre paréntesis. Por ejemplo, cuando una manga debe sostenerse en la posición de las 3:00 para un decorador derecho, deberá mantenerse en la posición de las 9:00 para un decorador zurdo. Una cosa más: dado que la mayoría de las aberturas de la boquilla decorativa tienen la misma forma en todo su extensión, no hay un lado correcto o un lado incorrecto cuando se oprime la manga para vaciar el glaseado. Sin embargo, algunas boquillas como, por ejemplo, la de pétalos, malla de cesta, volante y hoja tienen aberturas de forma irregular y para esas boquillas usted debe vigilar la posición de su boquilla, así como la posición de su manga. Si la abertura de la boquilla debe estar en una posición especial, las instrucciones serán muy precisas al respecto.

Control De La Presión

Además de tener la consistencia correcta del glaseado y la posición correcta de la manga, usted deberá dominar tres tipos de control de presión: fuerte, mediana ligera. El tamaño y la uniformidad de su diseño de glaseado son afectados por la cantidad de presión que usted aplica en la manga y la firmeza de esa presión. En otras palabras, la forma como usted oprime y afloja su agarre en la manga decorativa. Su meta es aprender a aplicar presión de forma tan uniforme que usted pueda mover la manga con suave y fácil deslizamiento mientras aplica la cantidad correcta de glaseado a través de la boquilla. Con la práctica logrará este control.



Fuerte **Mediana** **Ligera**

PARA GUARDAR SU PASTEL

Tome algunas precauciones finales y guarde su pastel de la mejor forma posible. Después de todo, ¡el tiempo, los esfuerzos y la creatividad que usted ha dedicado a su pastel lo hacen muy especial! Tenga cuidado con los siguientes factores que pueden afectar la apariencia de su pastel decorado:

Luz solar: Altera los colores del glaseado. Mantenga su pastel guardado en una caja con tapa y lejos de la luz solar directa.

Humedad: Puede suavizar el glaseado real y las decoraciones de pasta de goma. Si usted vive en un clima con altos niveles de humedad, prepare su glaseado real utilizando únicamente azúcar glasé de caña pura (no utilice azúcar de remolacha ni dextrosa), añada menos líquido y una cucharadita más de merengue en polvo a la receta.

Calor: Puede derretir el glaseado y ocasionar la caída o deterioro de las decoraciones. Mantenga su pastel decorado tan fresco como sea posible y establezca el glaseado de mantequilla añadiendo 2 cucharaditas de merengue en polvo por receta. Proteja su pastel colocándolo en una caja limpia para pastel, con tapa. Evite utilizar papel aluminio o envoltura plástica para cubrir un pastel decorado; estos materiales pueden adherirse al glaseado y estropear sus delicadas decoraciones. El glaseado que cubre su pastel determina la forma en que debe guardarse, bien sea en el refrigerador o a temperatura ambiente fresca, o congelado, si es preciso guardarlo durante más de 3 días. Si usted quiere guardar su pastel glaseado en una forma distinta a la indicada, haga un pequeño pastel de prueba.

Glaseado de mantequilla: Uselo Tabla De Glaseado, p. 108 para guardarlo información.

Nota: Los pasteles decorados con glaseado real completamente seco deben guardarse de acuerdo al tipo de glaseado que los cubre. Sin embargo, si las decoraciones de glaseado real deben colocarse sobre un pastel que va a congelarse después, es recomendable que las decoraciones de glaseado se coloquen sobre los pasteles después de descongelarlos, de forma que las decoraciones de colores no se corran debido a la condensación.

CÓMO TRANSPORTAR LOS PASTELES

Transportar un pastel de pisos de un lugar a otro no tiene que ser una tarea difícil. ¡Puede hacerse con bastante facilidad! A continuación presentamos algunos sencillos consejos que garantizarán que su pastel llegará con seguridad, sin importar si lo está desplazando por cientos de millas o sólo a una corta distancia.

Asegúrese de que el pastel está construido sobre una base sólida hecha con tres o más capas de cartón corrugado. Los pisos de la base en un pastel muy pesado deben colocarse sobre una base de cartón de fibra o madera contrachapada de al menos 12 mm de espesor.

Los pasteles sobre pilares deben transportarse desarmados. Las figuras centrales, las velas y adornos deben retirarse de los pasteles que vayan a transportarse.

Para los pasteles apilados, transporte todo el pastel desarmado. O, para una mayor cantidad de pisos, transporte al pastel desarmado y lo arma en la fiesta. Asegúrese de llevar consigo el equipo y los glaseados que necesitará para dar el acabado decorativo necesario después de armar el pastel en la fiesta.

Para un pastel de combinación, desmonte los pisos, manteniendo los pisos apilados como unidades. Al poner el pastel en una caja se facilita su transporte. De ese modo no sólo protege los pisos contra cualquier daño, sino que mantiene la limpieza de los pisos, sin que les caiga sucio, polvo o insectos. Coloque las cajas en una alfombra de espuma o en una alfombrilla antideslizante sobre una superficie nivelada en el vehículo para impedir su desplazamiento. Mantenga las cajas planas; nunca las coloque sobre un asiento de automóvil. Los pasteles en cajas pueden transportarse también en la cajuela de un automóvil, salvo si el clima es muy caluroso, porque entonces el aire acondicionado no llegará al área de la cajuela y el calor arruinaría el pastel.

En el lugar de destino pida un carrito para llevar el pastel al área de la fiesta. De ese modo, lo transportará con mayor seguridad y facilidad que si lo llevase con sus manos. Retire los pasteles de las cajas en la mesa de la fiesta cortando los lados de las cajas y deslizando los pasteles hasta sacarlos. Traiga consigo un kit de reparación: glaseado extra, mangas de decoración y boquillas preferidas, flores, espátulas, en caso de que sean necesarias para realizar alguna reparación.

En El Molde



Desmonte los pisos si están construidos en base a una Columna central o con el método Push-In de patas insertadas. Deje las columnas o las patas en su sitio. Coloque las placas sobre papel aluminio arrugado o en moldes de poco fondo, si no quedan nivelados. Retire los pilares de las placas de los pisos; las placas se mantienen en su sitio.

En La Caja



Coloque los pasteles en cajas limpias y sólidas con tapas que tengan el tamaño adecuado para el cartón de base de cada pastel. Así impedirá que el pastel se desplace dentro de la caja con el riesgo de que se agrieten los lados del pastel. Si la caja es demasiado grande, enrolle trozos de cinta adhesiva, con el lado adherente hacia fuera, y péguelos al fondo interior de la caja. Coloque la base del pastel sobre la cinta. La cinta sostendrá la base en su sitio dentro de la caja. Para las cajas que deben contener decoraciones de mayor altura, apoye la parte superior y los lados y sujételos con cinta adhesiva.

Sobre Espuma



Si los pisos no pueden ponerse en cajas, pueden transportarse sobre trozos grandes de espuma. Coloque la espuma sobre el piso del vehículo, luego coloque cuidadosamente los pisos centrados sobre cada pieza de espuma.

GUÍAS PARA HORNEAR Y CORTAR PASTELES

Estas tablas presentan la información para hornear y las cantidades de porciones para los pasteles de 51 y 76 mm de altura. Las cifras para los moldes de 51 mm se basan en un pastel de 2 capas o un pastel de 102 mm de fondo; llene los moldes hasta la mitad o hasta ⅔ de su capacidad; las cantidades indicadas de masa para los pasteles de 51 mm en la tabla son para moldes que estén llenos de masa hasta ⅔ de su capacidad. Las cifras para los moldes de 76 mm se basan en un pastel de 1 capa que se prepara y se llena para que tenga 76 mm de fondo; llene los pasteles hasta la mitad de su capacidad. Para los pasteles de 279 mm y de mayor tamaño, recomendamos usar un núcleo de calentamiento para garantizar un horneado parejo. Use 2 núcleos para los moldes de 457 mm. Para los pasteles grandes, compruebe siempre que estén bien hechos después que hayan estado 1 hora en el horno. Las cantidades de porciones se basan en porciones tamaño fiesta de 38 x 51 mm o porciones tamaño boda que se cortan más pequeñas o aproximadamente 25 x 51 mm. Aun cuando haya una diferencia en las dimensiones del fondo, los pasteles de una y dos capas siguen el mismo patrón de corte, proporcionando el mismo número de porciones. Algunos decoradores prefieren calcular el número de porciones aplicando la fórmula "1 taza de masa equivale a 1 porción". Sin embargo, al cortar el pastel real en porciones, a menudo es difícil lograr ese número. El número indicado de porciones sirve sólo como orientación. Las cantidades de glaseado son muy generales y variarán con la consistencia, el espesor aplicado y las boquillas que se utilicen. Estas cantidades permiten formar los bordes superiores e inferiores.

Pasteles De Fiesta 5 cm De Altura

FORMA DE MOLDE	TAMAÑO (EN CM)	# PORCIONES	MASA 1 CAPA, 5 CM	TEMP. DE HORNEADO	TIEMPO DE EN MINUTOS	NO. DE TAZAS TIEMPO DE APPROX. DE PASTELES DE 2 CAPAS GLACEADO
Redondo	15	12	2	350°	25-30	3
	17,5	16	2½	350°	30-35	3½
	20	20	3	350°	30-35	4
	22,5	24	5½	350°	30-35	4½
	25	28	6	350°	35-40	5
	30	40	7½	350°	35-40	6
	35	63	10	325°	50-55	7½
	40,5	77	15	325°	55-60	9
Rectangulares	17,5 x 27,5	28	5½	350°	30-35	5
	22,5 x 32,5	45	7	350°	35-40	6
	27,5 x 37,5	60	11	325°	35-40	8
	30 x 45,7	72	14	325°	45-50	10
	35 x 55	98	18	325°	45-50	12
Cuadrado	15	12	2	350°	25-30	3½
	20	20	4	350°	35-40	4½
	25	30	6	350°	35-40	6
	30	48	10	350°	40-45	7½
	35	63	13½	325°	45-50	9½
	40,5	80	15½	325°	50-55	11
Corazón	15	8	1½	350°	25-30	3½
	20	18	3½	350°	30-35	4½
	22,5	20	4	350°	30-35	6
	25	24	5	350°	30-35	8½
	30	34	8	325°	45-50	9
	35	48	10	325°	45-50	10
	37,5	50	11	325°	40-45	11
	40,5	64	12½	325°	40-45	12
Pétalo	15	8	1½	350°	25-30	4
	22,5	14	3½	350°	35-40	6
	30	38	7	350°	35-40	9
	37,5	48	12	325°	50-55	11
Hexagon	15	10	1½	350°	30-35	3
	22,5	20	3½	350°	35-40	5
	30	34	6	350°	40-45	6
	37,5	48	11	325°	40-45	9
Oval	24 x 14	9	2½	350°	25-30	3
	27 x 19,5	20	5	350°	25-30	4
	33 x 25	30	8	350°	35-40	5½
	41 x 31,5	44	11	325°	40-45	7½

Pasteles De Boda 5 cm De Altura

FORMA DE MOLDE	TAMAÑO (EN CM)	# PORCIONES	MASA 1 CAPA, 5 CM	TEMP. DE HORNEADO	TIEMPO DE EN MINUTOS	NO. DE TAZAS TIEMPO DE APPROX. DE PASTELES DE 2 CAPAS GLACEADO
Oval	20 x 15	13	2½	350°	25-30	3
	27 x 20	26	5	350°	25-30	4
	33 x 28	45	8	350°	35-40	5½
	41 x 31	70	11	325°	40-45	7½
Redondo	15	12	2	350°	25-30	3
	20	24	3	350°	30-35	4
	22,5	32	5½	350°	30-35	4½
	20	38	6	350°	35-40	5
	25	56	7½	350°	35-40	6
	35	78	10	325°	50-55	7½
	40,5	100	15	325°	55-60	9
Cuadrado	15	18	2	350°	25-30	3½
	20	32	4	350°	35-40	4½
	25	50	6	350°	35-40	6
	30	72	10	350°	40-45	7½
	35	98	13½	325°	45-50	9½
	40,5	128	15½	325°	50-55	11
	45,7	162	18	325°	60-65	13
Corazón	15	14	1½	350°	25-30	3½
	20	22	3½	350°	30-35	4½
	22,5	28	4	350°	30-35	6
	25	38	5	350°	30-35	8½
	30	56	8	325°	45-50	9
	35	72	10	325°	45-50	10
	37,5	74	11	325°	40-45	11
	40,5	94	12½	325°	40-45	12
Pétalo	15	8	1½	350°	25-30	4
	22,5	18	3½	350°	35-40	6
	30	40	7	350°	35-40	9
	37,5	64	12	325°	50-55	11
Hexagon	15	12	1½	350°	30-35	3
	22,5	26	3½	350°	35-40	5
	30	40	6	350°	40-45	6
	37,5	70	11	325°	40-45	9

Pasteles De Fiesta 7,5 cm De Altura

FORMA DE MOLDE	TAMAÑO (EN CM)	# PORCIONES	MASA 1 CAPA, 7,5 CM	TEMP. DE HORNEADO	TIEMPO DE EN MINUTOS	NO. DE TAZAS TIEMPO DE APPROX. DE PASTELES DE 2 CAPAS GLACEADO
Redondo	15	12	3	350°	35-40	3
	20	20	5	350°	55-60	4
	25	28	8	325°	65-75	5
	30	40	10½	325°	60-65	6
	35	63	15	325°	75-85	8
	40,5	77	18	325°	75-85	9
	45,7 mitad	55	12	325°	60-65	10½
Rectangulares	22,5 x 32,5	45	11½	325°	70-75	5
	27,5 x 37,5	60	16	325°	80-85	8½
	30 x 45,7	72	20	325°	85-90	8
Cuadrado	20	20	6½	350°	60-65	4½
	25	30	9	325°	65-75	6
	30	48	14	325°	65-75	7½
	40,5	63	19	325°	65-75	9½
Contorno	17,5	6	3½	350°	45-50	2
	22,5	11	5½	350°	45-50	2½
	27,5	16	8	325°	80-85	3
	32,5	22	13	325°	75-80	4
	37,5	32	16	325°	75-80	5

Para moldes que tengan 254 mm o más, recomendamos usar un núcleo de calentamiento para garantizar un horneado parejo. Use dos núcleos de calentamiento para moldes de 457 mm.

Si desea información adicional sobre moldes, la encontrará en www.wilton.com

Pasteles De Boda 7,5 cm De Altura

FORMA DE MOLDE	TAMAÑO (EN CM)	# PORCIONES	MASA 1 CAPA, 7,5 CM	TEMP. DE HORNEADO	TIEMPO DE EN MINUTOS	NO. DE TAZAS TIEMPO DE APPROX. DE PASTELES DE 2 CAPAS GLACEADO
Redondo	15	12	3	350°	35-40	3
	20	24	5	350°	55-60	4
	25	38	8	325°	65-75	5
	30	56	10½	325°	60-65	6
	35	78	15	325°	75-85	8
	40,5	100	18	325°	75-85	9
45,7 Semi	5 cm capas	146*	9**	325°	60-65	10½
Cuerlares	7,5cm capas	146*	12**	325°	60-65	10½
Rectangulares	22,5 x 32,5	65	11½	325°	70-75	5
	27,5 x 37,5	90	16	325°	80-85	8½
	30 x 45,7	108	20	325°	85-90	8
Cuadrado	20	32	6½	350°	60-65	4½
	25	50	9	325°	65-75	6
	30	72	14	325°	65-75	7½
	35	98	19	325°	65-75	9½
Contorno	17,5	11	3½	350°	45-50	2
	22,5	17	5½	350°	45-50	2½
	27,5	24	8	325°	80-85	3
	32,5	38	13	325°	75-80	4
	37,5	48	16	325°	75-80	5

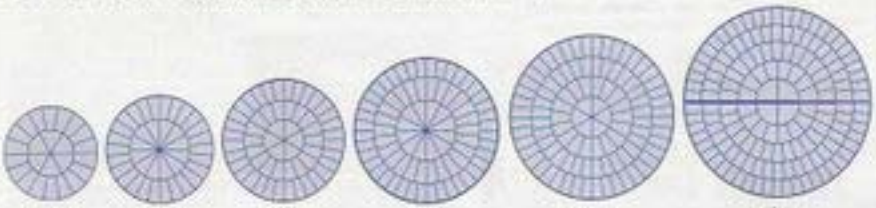
*Dos semicurculares ** Para cada molde redondo

GUíAS DE CORTE DE PASTELES

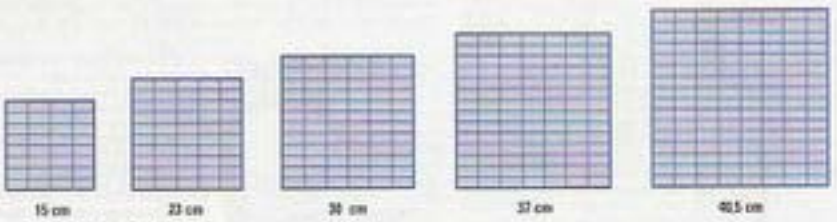
Para usted es importante saber aproximadamente cuántas porciones obtendrá de su pastel decorado. Por esa razón, hemos indicado un número estimado de porciones para cada diseño de pastel en este libro. Esto también le ayuda a tener un plan preparado para cortar el pastel y le ayudará a servir trozos atractivos y uniformes y alcanzar el número de porciones que se propuso servir.

Pasteles De Boda—2,5 x 5 cm

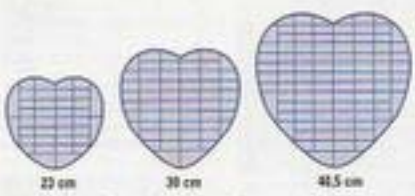
El primer paso a seguir es retirar el piso superior y comenzar a cortar en el segundo piso, siguiendo con el tercer, cuarto, etc. El piso superior suele guardarse para el primer aniversario y por tanto no se cuenta en el número de porciones. Puede encontrar las instrucciones para cortar pasteles de formas que no aparecen aquí en otras publicaciones de Wilton. Los diagramas siguientes muestran cómo cortar los pasteles de formas más populares en piezas de aproximadamente 2,5 x 5 cm. y 2 capas de altura (unos 10 cm.). Incluso si prefiere una porción más grande, el orden en que se corta es el mismo.



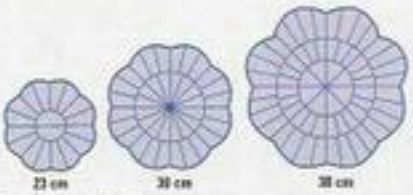
Para Cortar Pasteles Redondos:
Comience a 5 cm. del borde exterior, corte un círculo y luego corte trozos de 2,5 cm. dentro del círculo. Avance otros 5 cm., corte otro círculo, y repita el proceso hasta terminar de cortar el pastel. El agujero central de los pasteles y el pequeño piso superior pueden cortarse por la mitad, en 4, 6 u 8 partes, según el tamaño.



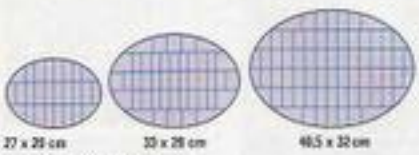
Para Cortar Pasteles Cuadrados:
Comience a 5 cm. del borde exterior y corte a través. Luego corte trozos de pastel de 2,5 cm. Avance otros 5 cm. y vuelva a cortar, hasta terminar todo el pastel.



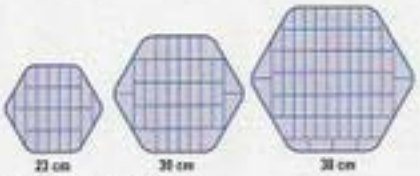
Para Cortar Los Pasteles De Corazón:
Divídalos verticalmente en mitades, cuartos, sextos u octavos. Siguiendo las líneas, corte trozos de pastel de 2,5 cm.



Corte Los Pasteles De Pétalos:
Del mismo modo que los redondos, como muestra el diagrama.



Para Cortar Pisos Ovalados:
Comience a 5 cm. del borde exterior y corte a través. Después corte porciones de pastel de 2,5 cm. Avance otros 5 cm. y vuelva a cortar, hasta terminar todo el pastel.



Corte Los Pasteles Hexagonales:
Igual que los redondos.

Pasteles De Fiesta—

2,7 x 5 cm Cortes

Los dibujos que se muestran en esta página representan el plan de corte para formas específicas de molde. Usted usará la misma técnica general para cortar cada pastel en esa forma.

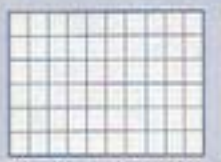
Redondos
Para cortar los pasteles redondos, comience el corte a 5 cm desde el borde exterior del pastel, trace un círculo con el cuchillo y después corte trozos de aproximadamente 3,7 cm dentro del círculo. Seguidamente haga otro círculo trazándolo con el cuchillo 5 cm más adentro del pastel y corte trozos de cerca 3,7 cm y así sucesivamente hasta terminar de cortar el pastel. Nota: los pasteles de 15 cm de diámetro deben cortarse en forma de cuña, sin un círculo central. Corte los pasteles de pétalos, hexagonales, biselados y de contorno en forma similar a como se cortan los pasteles redondos.

Cuadrados
Para cortar pasteles cuadrados, comience a cortar a 5 cm desde el borde exterior y corte de lado a lado. A continuación corte trozos de aproximadamente 3,7 cm de pastel. Entonces comience a cortar otros 5 cm hacia dentro y siga cortando así hasta cortar todo el pastel.

Rectangulares
Corte los pasteles rectangulares en forma similar a como se cortan los pasteles cuadrados.



23 x 33 cm Rectangulare



27,5 x 37,5 cm Rectangulare



30 x 46 cm Rectangulare



C

A. Para Comenzar la Fiesta

Prepare el escenario para una gran fiesta de cumpleaños con el diseño de Feliz Cumpleaños con confites y globos de nuestro paquete de variedad de esténciles para pasteles. Glasee y alise pasteles de dos capas de 203 y 305 mm y pre-párelos para armar los pisos (pág. 110), divídalos en 12 partes utilizando el juego para dividir pasteles. Posicione el esténcil y espolvoree sobre las aberturas con Cake Sparkles™ molidas y pasadas por un colador de té; retire el esténcil. Haga guirnaldas de zigzag desde los puntos de división, con la boquilla 21 en el pastel de 305 mm y la boquilla 18 en el pastel de 203 mm. Espolvoree las guirnaldas con Cake Sparkles. Añada rosetas hechas con la boquilla 18 en los puntos de división e introduzca las velas. Haga estrellas con la boquilla 16 a los lados del pastel. Rinde 60 porciones.

B. Tarta en Tonos Pastel

La clásica tarta de frutas se ve aún más tentadora: le hemos añadido flores a la masa utilizando nuestro paquete de variedad de esténciles para pasteles y azúcares de colores. Antes de colocar la masa superior, amase hasta un diámetro de 305 mm en una plancha para galletas bien enharinada, aplique aguada de huevo con un pincel. Posicione el esténcil de flor en el centro de la masa y espolvoree con azúcar de color rosado, amarillo y verde, luego retire el esténcil cuidadosamente. Deslice la masa sobre el relleno y doble los bordes. Hornee siguiendo las instrucciones de la receta.

C. Un Ramillete Crujiente

¡Una maceta llena de ramilletes decorados con el juego de esténciles de flores Stencil-A-Cookie y Ice-A-Cookie™ despliega verdaderos rayos de sol! Hornee y deje enfriar las galletas con el cortador de flores; delinee y rellene siguiendo las instrucciones en la bolsa de Ice-A-Cookie y deje secar al menos 30 minutos. Posicione el esténcil, oprima para dejar salir Ice-A-Cookie sobre las áreas dentro del esténcil y alise con una espátula, luego espolvoree con azúcares de colores. Haga puntos con Ice-A-Cookie. Adjunte las galletas a los palitos de cbupete de 203 mm utilizando Candy Melts® y deje endurecer. Envuelva los palitos con cinta ondulada y adjunte hojas verdes con cantonelo. Coloque un bloque de espuma en la maceta, introduzca las galletas en los palitos; añada las cintas.*

*Disponibles en confitería de Wilton

B

LA CONSTRUCCIÓN EN PISOS

Existen muchos métodos para construir pasteles de varios pisos. He aquí algunos de los más populares. A continuación presentamos algunos de los métodos usados en este libro. Si desea ver otros métodos de construcción, visite la página **www.weddingwilton.com**

Prepare El Pastel Para El Montaje

Coloque el piso base en un plato de base sólido de 3 mm o más espesores de cartón acanalado. Para pasteles pesados, utilice masonite o panel. Puede cubrir la base con papel de aluminio Fanci-Foil y adornar con "Tak-It-Ruffle", o utilice tableros "Wilton Ruffle Boards®". Cada piso del pastel debe estar sobre un plato o tablero a medida. Extienda unas pinceladas de glaseado sobre el tablero para asegurar el pastel. Rellene y glasee las capas antes de montar.

Como Añadir Espigas De Unión A Los Pasteles De Pisos

Use el piso superior como referencia de tamaño al determinar la colocación de la espiga de unión. Para proporcionar un soporte adecuado, todas las espigas de unión deben colocarse dentro del área que usted marque (vea abajo la explicación en pasos).



1. Centre un cartón para pasteles del mismo tamaño que el piso de arriba sobre el piso de base y presiónelo suavemente insertándolo en el glaseado para imprimir un contorno. Retire este cartón. Use este contorno para guiar la inserción de las espigas de unión *.



2. Inserte una sola espiga de unión en el pastel directamente hacia abajo hasta el cartón para pasteles. Haga una marca con el cuchillo en la espiga para marcar la altura exacta. Saque la espiga de unión.



3. Corte el número sugerido de espigas para que tengan exactamente la misma longitud, usando la marca en la primera espiga como guía.



4. Ahora, inserte las espigas en el piso, dejando un espacio parejo de 38 mm hacia dentro dentro del contorno impreso. Presiónelas hacia abajo hasta que cada una toque el cartón para pasteles. Repita este procedimiento para cada piso apilado o con columnas en el pastel.

* La regla general para determinar el número de espigas de unión consiste en usar una mayor cantidad de espigas cuanto mayores y más numerosos sean los pisos. Si el piso de arriba tiene 254 mm o menos, use 4 espigas de 6 mm. Use 8 espigas para los pasteles de 406 y 457 mm; en pisos de mayor tamaño, use espigas de 12 mm en el piso de base. Harán falta menos espigas si se usan espigas blancas de plástico que sean más anchas y proporcionen más soporte.

Construcción Apilada

Apilar es el método más arquitectónico de construcción de pasteles de pisos, es decir, los pisos se colocan directamente uno sobre otro y no se usan columnas ni pilares. Los pasteles se apoyan y estabilizan mediante espigas de unión y cartones para pasteles.



1. Refuerce con espigas de unión todos los pisos, salvo el piso superior.



2. Coloque el piso del medio sobre el piso de la base, centrándolo con exactitud.



3 Realice la misma operación con el piso superior.



4. Para estabilizar aún más los pisos, afile un extremo de una espiga de unión de madera y atraviese con ella todos los pisos y cartones para pasteles hasta la base del piso inferior. Para decorar, comience en la parte superior y continúe hacia abajo.

CONSEJO: Colocando unos finamente desmenuzado o azúcar glasé debajo de los círculos o bandejas de plástico para pasteles se evita que se pegue el glaseado en el pastel.

Construcción Con 2-Placas y Columnas

¡El método más espectacular de armar pasteles de pisos! Dos, tres o más pasteles individuales uno sobre otro. Use placas separadoras y columnas.



1. Monte los pisos en placas separadoras que tengan 51 mm más de diámetro que los pasteles.



2. Refuerce los pasteles con espigas de unión y coloque las placas separadoras sobre los pisos con las patas hacia arriba. **Nota:** Las placas separadoras conectadas por columnas siempre deben tener el mismo tamaño de diámetro.)



3. Coloque las columnas sobre las patas en las placas separadoras.



4. Monte cuidadosamente la placa del pastel sobre las columnas. Siga agregando pisos de esta manera.

Construcción Con Columnas Iinsertadas

Es muy sencillo de armar—¡No hacen falta espigas de unión! Use cualquier tipo de placas y columnas de inserción de Wilton (p. 214-215).



1. Marque el piso para señalar dónde va a colocar la columna insertada. Use la placa separadora para el siguiente piso de arriba, presionándola suavemente sobre el piso, con las patas hacia abajo, asegurándose de que quede centrada. Levante la placa hasta retirarla. Las patas dejarán marcas en el glaseado para indicar la posición donde irán las columnas cuando usted arme el piso. Repita este proceso para cada piso, trabajando desde el más grande al más pequeño. El piso superior se deja sin marcar.



2. Coloque cada piso sobre su placa separadora, sujetándolo con glaseado.



3. Coloque las columnas de inserción en las marcas e insértelas en los pisos. Presiónelas hacia abajo hasta que las columnas toquen el cartón para pasteles.



4. Para armar el pastel, comience con el piso encima del piso de base. Coloque las patas de la placa separadora en las aberturas de la columna. Siga añadiendo pisos de la misma manera hasta que el pastel quede completamente armado.

Construcción De La Columna Central

1. Use plantillas del mismo tamaño de los pisos, o si los pisos tienen forma, corte plantillas para que se adapten a sus formas. Haga un molde de papel encerado para cada piso, excepto para el piso superior, para encontrar el centro exacto para las columnas. Doble el molde en cuatro partes. Recorte la punta para hacer un agujero en el centro. Pruebe el tamaño del agujero deslizando una columna a través del mismo, y ajuste el tamaño si fuera necesario. Trace el molde del agujero sobre la plancha del pastel preparada y corte. Corte también un agujero en la plancha del piso superior para dejar lugar para la buena ciega de la cabeza de la columna. Guarde los moldes para marcar las partes superiores del pastel más adelante.



2. El piso de base del pastel estará apoyado sobre una bandeja de 305, 356, 406 o 457 mm.* Para añadir patas a esta bandeja, dé la vuelta. Usando pegamento con resistencia adicional, doblado para plásticos, adjunte las cuatro patas, colocándolas sobre cada uno de los puntos de apoyo de la bandeja.



3. Prepare y glasee los pisos, y colóquelos sobre las planchas de pastel preparadas. Haga los agujeros centrales para las columnas en todos los pisos excepto en el piso superior. Marque la parte superior de los pasteles con el molde de papel encerado correspondiente. Corte el agujero presionando el Cake Corer (utensilio para quitar migas a los pasteles) (pág. 213) a través del piso, derecho y hasta el fondo. Sostenga derecho el Cake Corer, retírelo y presione hacia abajo la parte de arriba, para expulsar el centro de pastel.



4. Asemble una columna en la bandeja de base preparada, y en el perno inferior de la columna debajo de la bandeja. Deslice el piso del siguiente tamaño sobre su bandeja encima de la columna.



5. En la recepción, agregue una segunda columna y coloque el piso del siguiente tamaño sobre su bandeja, deslizándolo encima de la columna. Por último, agregue únicamente la bandeja superior, asegurando el perno de la columna superior. Coloque el piso superior en la bandeja y decore el borde inferior del mismo.

*La bandeja de 457 mm tiene pie. No utilice una bandeja inferior más pequeña que 305 mm.

RECETAS

Los pasteles, galletas y demás postres en este Anuario se elaboraron usando recetas de eficacia comprobada en nuestra cocina. ¡Siga las instrucciones para los postres decorados que tienen un aspecto y un sabor insuperables!

Recetas Para El Glaseado

Glaseado De Mantequilla

½ taza de manteca vegetal sólida
½ taza de mantequilla o margarina*
1 cucharadita de extracto de vainilla transparente (p. 126)
4 tazas de azúcar glasé tamizada (aproximadamente 453,6 gramos)
2 cucharaditas de leche**

Mezcle la mantequilla y la manteca con la batidora eléctrica. Añada la vainilla. Gradualmente, añada el azúcar, taza a taza, mezclando bien a velocidad media, rebañe a menudo la pared y lados del cuenco. Cuando se haya añadido todo el azúcar a la mezcla, el glaseado tendrá un aspecto seco. Añada la leche y bata y bata a velocidad media hasta que esté esponjoso. Cubra el glaseado con un paño húmedo hasta que se vaya a usar. Para obtener mejores resultados, mantenga el cuenco en el frigorífico mientras no lo use. Este glaseado puede conservarse hasta 2 semanas en el frigorífico en un envase hermético. Bate antes de usar. PRODUCE: 3 tazas

*Sustituya por manteca vegetal y ½ cucharadita de extracto de mantequilla Wilton (p. 126) para obtener un glaseado totalmente blanco y de consistencia firme.

**Añada 2 ó 4 cucharadas de sirope ligero de maíz por receta para un glaseado frío.

Glaseado De Mantequilla Con Chocolate

Añada ¼ de taza de cacao o 2 cuadrados de chocolate sin endulzar de 1 oz., derretidos y 1 a 2 cucharadas adicionales de leche a la receta. Mézclelos hasta combinarlos bien. Para lograr un cambio excepcional de ritmo, añada Sabores de caramelo Wilton (Wilton Candy Flavors, p. 146), en lugar del extracto de vainilla. **Glaseado de moca de chocolate:** En lugar de la leche en la receta, use café fuerte recién preparado. **Para un glaseado de chocolate más oscuro,** añada 4 cuadrados más de chocolate sin azúcar o ¾ taza de polvo de cacao tamizado, añada 1 cucharada más de leche a la mezcla.

Mantiquilla Blanca

½ taza de azúcar
4 cucharadas de mezcla para merengue en polvo (p. 126)
12 tazas de azúcar glasé tamizada (aproximadamente 1,360 Kg.)
1 ½ tazas de manteca sólida
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de extracto de almendra sin color Wilton (p. 124)
½ cucharadita de Vainilla transparente Wilton (p. 124)
¼ cucharadita de Imitación de mantequilla sin color Wilton (p. 124)

Combine el agua y el merengue en polvo; bata a alta velocidad hasta que tome forma. Añada 4 tazas de azúcar, de una en una, batiendo sin parar a baja velocidad. Añada, alternándolas, el resto del azúcar y la manteca. Añada la sal y los sabores y extractos; bata a baja velocidad hasta que se mezcle bien. PRODUCE: 7 tazas

Nota: La receta puede ser doblada o reducida a la mitad. En este caso, dará 2½ tazas.

Glaseado Caliente Wilton Listo Para Usar

Abra el recipiente del glaseado, retire el papel de aluminio. Deje 1 minuto en el microondas al 50%; remueva. Continúe cocinando en el microondas a intervalos de 30 segundos hasta que esté listo para verter. Si no tiene microondas, puede calentarlo en una fuente o un cazo al fuego.

Glaseado Royal

3 cucharadas rasas de merengue en polvo (p. 126)
4 tazas de azúcar glasé tamizada (aproximadamente 453,6 gramos)
6 cucharadas de agua*

Bata todos los ingredientes a baja velocidad de 7 a 10 minutos (10 a 12 minutos a alta velocidad con batidora portátil) hasta que tome forma. Produce: 3 tazas

*Cuando utilice una batidora grande de cocina o para un glaseado más firme, suprima 1 cucharada de agua.

Glaseado De Nata Montada

½ pinta (1 taza) de nata montada
2 cucharadas de azúcar glasé
2 cucharadas de Gel Wilton para decorar (p. 124)
½ cucharadita de Vainilla transparente Wilton (p. 126)

Combine la nata montada y el azúcar en un cuenco. Bata hasta que comience a montarse. Añada el gel y vainilla, y continúe montando. No lo bata en exceso. PRODUCE: 1 ½ a 2 tazas

Como alternativa, para la corona usted puede usar Topping batido congelado sin leche o una Mezcla envasada de topping. Descongele el topping batido congelado en el refrigerador antes de colorearlo o usarlo para la decoración. Use la mezcla envasada de topping inmediatamente después de prepararla. No permita que se mantenga a temperatura ambiente, puesto que se pondrá demasiado blanda para la decoración. Almacene el pastel decorado en el refrigerador hasta que esté listo para servirlo.

Crema Batida Clásica

473 mL de crema batida densa
1 cucharada de azúcar glasé

Llene el Dessert Whipper Pro™ con 473 mL de crema batida bien fría y añada el azúcar glasé. Bata de acuerdo a las instrucciones.

Rinde aproximadamente 2 tazas

Glaseado Hervido Esponjoso

Merengue:
3 cucharadas de merengue en polvo (p. 126)
¼ taza de agua fría

Sirope:
2 tazas de azúcar granulada
¾ taza de sirope de maíz
½ taza de agua

Bata el merengue en polvo con el agua hasta que esté firme, unos 4 minutos. En un recipiente de medidas para microondas mezcle en azúcar, sirope y agua. Ponga a hervir en el microondas (unos 5 minutos). Retire cuando deje de hervir. Añada lentamente el sirope, a la mezcla del merengue, batiendo lentamente. Bata a alta velocidad durante 4 minutos hasta que esté firme y brillante. PRODUCE: 8 tazas

En la cocina: mezcle el azúcar, sirope, y agua en un cazo de dos cuartos. Ponga a hervir. Deje enfriar y siga los pasos anteriores.

Azúcar Glasé Lustre

1¼ taza de azúcar glasé
3 cucharadas de leche
1 cucharadita de Vainilla transparente Wilton (p. 126)

Mezcle leche y azúcar. Esparcirse sobre pasteles, magdalenas y galletas. Pueden espesarse con azúcar glasé o diluirse con leche o otro líquido con sabor. PRODUCE: ½ taza

Receta Para Glaseado De Vorter Para Galletas

El glaseado cuando seca queda brillante, de consistencia fuerte y tiene también sabor delicioso. Es excelente para usar como glaseado o para dulcear o rellenar con bocados 2 o 3.

1 taza de azúcar de confitería pasada por el cedazo
2 cucharaditas de leche
2 cucharaditas de jarabe ligero de maíz

Coloque el azúcar y la leche en un recipiente. Revuélvalos hasta que se mezclen completamente. Añada el jarabe de maíz y mézclelos bien. Para usar en áreas de relleno use un glaseado al cual ha añadido pequeñas cantidades de jarabe ligero de maíz hasta obtener la consistencia deseada.

Recetas Para El Galletas

Galletas Cortadas

1 taza de mantequilla
1 cucharadita de Vainilla transparente Wilton (p. 126)
1 taza de azúcar granulada
2 cucharaditas de polvo de hornear
1 huevo grande
3 tazas de harina de uso universal

Precaliente el horno a 204°C. En una vasija grande mezcle la mantequilla y el azúcar con una batidora eléctrica. Añada el huevo y la vainilla. Añada al polvo de hornear y la harina, tipo por taza, batiendo la mezcla cada vez que añade. La masa deberá quedar bastante tesa; mezcle el resto de la harina a mano. (Si la masa ha quedado demasiado tiesa añádale agua, cucharada por cucharada.) No amase la masa. Divida la masa en dos bolas. Sobre una superficie empolvada de harina, extienda cada bola para formar un círculo de aproximadamente 30 cm de diámetro y un espesor de .3 cm. Corte las galletas con los cortadores que han sido empolvados sumergiéndolos en harina antes de cada uso. Hornee las galletas en una hoja para galletas sin grasa en la parilla superior del horno, durante 6 a 7 minutos, o hasta que las galletas queden ligeramente bronceadas. Salen de 20 a 24 galletas de tamaño promedio.

Nota: la masa puede helarse con Color de Glaseado. Añada pequeñas cantidades de colorante hasta que alcance el color que desea. Para galletas de chocolate añada 3 onzas de chocolate fundido sin azúcar.

Galletas Spritz De Clásico



1½ tazas de mantequilla
1 taza de azúcar granulada
1 huevo
2 cucharadas de leche
1 cucharadita de vainilla
½ cucharadita de extracto de almendras
3½ tazas de harina de uso general
1 cucharadita de polvo de hornear

Caliente previamente el horno a 375°F (190°C). Bata a fondo el azúcar y la mantequilla. Añada los huevos, la leche, la vainilla y el extracto de almendra; bátalos bien. Agite juntos la harina y el polvo de hornear; añada gradualmente a la mezcla batida, mezclando continuamente para uniformar la pasta. No la refrigere. Forme con la masa un tronco pequeño y colóquelo dentro de la Prensa de galletas Wilton (p. 138,139). Coloque la masa en la prensa de galletas e introduzca a presión las galletas en el molde rectangular sin grasa para las galletas. Hornee entre 10-12 minutos o hasta que queden ligeramente doradas alrededor de los bordes; retire las galletas de los moldes; déjelas enfriar en la parrilla. Da para 7-8 docenas de galletas.

Receta De La Abuela Para Galletas De Jengibre

De 5 a 5½ tazas de harina
1 cucharadita de soda de hornear
1 cucharadita de sal
2 cucharaditas de jengibre
2 cucharaditas de canela
1 cucharadita de nuez moscada
1 cucharadita de clavo en polvo
1 taza de grasa de repostería (margarina o mantequilla)
1 taza de azúcar
1¼ tazas de melaza sin sulfuro
2 huevos batidos

Precaliente el horno a 190°. Mezcle completamente la harina con la soda de hornear, la sal y las especias. Derrita la grasa de repostería en una vasija grande. Déjela enfriar ligeramente. Añada el azúcar, las melazas y los huevos y mezcle todo bien. Añada 4 tazas de los ingredientes secos y mézclelos bien. Ponga la mezcla sobre una superficie ligeramente espolvoreada con harina. Amásela a mano con el resto de los ingredientes secos. Añada un poco más de harina, si es necesario, para obtener una masa firme. Extienda la masa sobre una superficie espolvoreada con harina hasta que quede de un espesor de .3 cm para cortar las galletas. Luego, póngalas en el horno en una hoja para galletas sin grasa. Las galletas pequeñas a medianas toman de 6 a 10 minutos en el horno, las galletas grandes de 10 a 15 minutos. Esta mezcla de masa de jengibre produce unas 40 galletas de tamaño mediano.

Nota: La masa de jengibre, que no vaya a usar inmediatamente, envuélvala en plástico y guárdela en la refrigeradora. La masa refrigerada dura una semana, pero asegúrese de sacarla de la refrigeradora con 3 horas de anticipación de manera que se ablande y se pueda trabajar con ella.

*Puede sustituir la melaza con 1 taza y 3/4 de jarabe de maíz claro para mayor sabor de pan de jengibre.

Rolled Fondant Recetas

Este glaseado se amasa y extiende para cubrir bizcochos o pasteles de frutas, que tradicionalmente se cubren primero con una capa de mazapán para guardar el sabor y la esponjosidad. También puede utilizarse una ligera capa de crema. Los pasteles cubiertos con este glaseado pueden decorarse con glaseado Royal o de mantequilla. Wilton también ha creado un práctico "Rolled" fondant listo para usar (p. 136) para evitar las mezclas.

Rolled Fondant Receta:

1 cucharada de gelatina sin sabor
¼ taza de agua fría
¼ taza de glucosa (p. 136)
1 cucharada de Glycerine (p. 124)
2 cucharadas de manteca vegetal sólida
900,2 gramos de azúcar glasé tamizada
2-3 gotas de sabor y color artificial líquidos, al gusto.

Combine la gelatina y el agua fría; deje reposar hasta que se endurezca. Ponga la mezcla al baño maría y caliente hasta que se disuelva. Añada glucosa caliente, mezcle bien. Añada manteca revolviendo hasta combinarla bien. Retírela del calor; añada la glicerina, los sabores artificiales y el color. Luego, coloque 453,6 gramos de azúcar glasé en un cuenco y haga un agujero en el centro. Vierta la mezcla tibia encima y remueva con cuchara de palo, añadiendo el azúcar poco a poco hasta que deje de estar pegajoso. Amase con el resto del azúcar hasta que el fondant esté blando y maleable, y no se pegue a las manos. Si está demasiado blando, añada más azúcar; si está demasiado duro, añada agua gota a gota. Utilice el fondant inmediatamente o conservelo en el frigorífico en un envase hermético. Para usar, devuelva a temperatura ambiente y vuelva a amasar hasta que se ablande. Dará suficiente masa para cubrir un pastel de 25 x 10 cm.

Por instrucciones de fondant —p. 106.

Vea las páginas 136 y 138 donde hallará información sobre los glaseados y las mezclas de glaseado de Wilton.

Extra-Cuerpo Rolled Fondant

Una esta receta para lograr un fondant con extra cuerpo y flexibilidad ideal para hacer cintas, guirnaldas, decoraciones tejidas y complejas.

1 a 2 cucharaditas de Sum Tex™ (p. 136)
1 paquete de Rolled Fondant listo para usar (p. 136)

Amase la Sum Tex™ combinándola con el fondant hasta que esté bien uniforme. Guárdela en un envase hermético o envuélvala herméticamente en plástico.

Glaseado De Albaricoques

Ideal para preparar un pastel con fondant o capa de mazapán.

1 taza de mermelada hasta que hierva, luego colóquela en un colador. Use un pincel para glasear el pastel de mermelada mientras esté caliente. Deje secar. El glaseado se convertirá en un acabado duro en 15 minutos o menos.

PRODUCE: permite cubrir un pastel de 25 x 10 cm.

RECETAS

Especial De Recetas

Batido de Frambuesa y Queso Crema

(para Rosado De Frambuesa, pág. 8)



½ taza de crema batida densa
2 cucharadas de queso crema, ablandado
3 cucharadas de azúcar glasé
¼ cucharadita de esencia de frambuesa Wilton
Color rojo Navidad para glaseado Wilton

Bata la crema, el queso crema, el azúcar glasé, la esencia y una pizca de color para glaseado en un pequeño tazón. Procese la mezcla siguiendo las instrucciones que se incluyen con el Dessert Whipper Pro™.

Gelatina Cremosa

(Receta grande *(para Caprichos, pág. 68)*

2 paq. (8 oz., 171 g) y 1 paq. (3 oz., 85 g) de gelatina de fresa



4 sobres de gelatina sin sabor
5 tazas de agua hirviendo
4 paq. (8 oz., 227 g) de queso crema, ablandado
3 tazas de agua fría
12 oz. (340 g) de cobertura batida no láctea, descongelada

Mezcle las gelatinas y disuelva en 5 tazas de agua hirviendo hasta que quede transparente. Bata el queso crema, mezclando gradualmente la mezcla caliente de gelatina. Mezcle completamente hasta que quede suave, agregue lentamente 3 tazas de agua fría. Deje enfriar hasta que se espese apenas. Agregue la cobertura batida y revuelva. Vierta en un molde rociado con spray de aceite vegetal para moldes. Lleve al refrigerador de un día para el otro, para sacar del molde, sumerja el molde en agua tibia durante 10 segundos.

Receta pequeña

(para Resplandeciente de Amor, pág. 69)

1 paq. (6 oz., 171 g) de gelatina de limón



2 sobres de gelatina sin sabor
2 tazas de agua hirviendo
2 paq. (8 oz., 227 g) de queso crema, ablandado
1 taza de agua fría
4 oz. (113 g) de cobertura batida no láctea, descongelada

Mezcle las gelatinas y disuelva en 2 tazas de agua hirviendo. Bata el queso crema, mezclando gradualmente la mezcla caliente de gelatina. Mezcle completamente, y luego agregue 1 taza de agua fría. Deje enfriar hasta que se espese apenas. Agregue la cobertura batida y revuelva. Vierta en un molde rociado con spray de aceite vegetal para moldes. Lleve al refrigerador de un día para el otro, para sacar del molde, sumerja el molde en agua tibia durante 10 segundos.

Receta de Pastel de Queso de Chocolate Blanco

(para Pastel de Queso Rosados Radiante, pág. 70)

Masa:

1 ¼ tazas de migas de galletas integrales (graham)



6 cucharadas de azúcar
4 cucharadas de mantequilla derretida

Prepare el molde: corte un círculo de papel para que se adapte al fondo de un molde Springform de 22,5 cm. Cubra la parte de afuera del molde con papel de aluminio. Mezcle los ingredientes y presione con firmeza la mezcla contra el fondo del molde preparado; póngala a un lado.

Mezcla para relleno:

1 ¼ lbs. (784 g) de queso crema, a temperatura ambiente
½ taza de azúcar
4 huevos
14 oz. (397 g) de Candy Melts™ blanco, picado en trozos grandes
1 cucharadita de extracto de vainilla transparente Wilton
1 ½ tazas de crema batida

Coloque el queso crema y el azúcar en el tazón para mezclar. Con la batidora eléctrica, bata la crema hasta que quede suave. Agregue los huevos, de a uno, mientras bate.

Derrita el Candy Melts blanco siguiendo las instrucciones del paquete. Déjelo enfriar de 7 a 10 minutos**. Añada el caramelo enfriado, la vainilla y la crema batida a la mezcla de queso crema. Mezcle bien. Vierta la masa en los moldes preparados.

Para hornear:

coloque el molde envuelto en papel de aluminio en un molde o plato grandes, aptos para hornear. Vierta agua caliente en el molde grande hasta que cubra 13 mm a los lados del molde. Hornee en el centro de un horno precalentado a 300°F (149°C) durante aproximadamente 2 horas - 2 ½ horas. Para verificar si está listo, sacuda suavemente el molde. La parte superior del pastel debe moverse como una pieza sólida. No debe haber movimiento líquido en el centro. El pastel se asentará por completo cuando sea llevado al refrigerador. Retire del horno para que se enfríe. Lleve al refrigerador de un día para el otro, o durante 12 horas. Para sacar del molde, pase una espátula de borde derecho alrededor de los paredes del molde. Libere el resorte y retire el anillo. Use una espátula para retirar la torta del fondo del molde y colóquela en una bandeja para servir. Alise los lados del pastel con una espátula húmeda. Lleve al refrigerador hasta que esté listo para decorar. Los pasteles se mantienen en buen estado en el refrigerador, bien cubiertos, durante hasta una semana.

**Ingredientes de cantidad de marca.*

***Es importante que el caramelo esté frío, pero que siga estando líquido. Si está demasiado caliente, se formarán grumos cuando lo agregue a la mezcla del relleno.

Pastel Esponjoso Amarillo de Brazo Gitano*

(para Luz Principal, pág. 14 y El Sueño del Diploma, pág. 82)

5 huevos de tamaño mediano
Una pizca de sal
¼ cucharadita de crema tártara
¾ taza de azúcar granulada tamizada
¾ cucharadita de vainilla
¾ taza de harina tamizada para pastel

Precaliente el horno a 400°F (204°C). Engrase el molde de brazo gitano con 1 cucharada de manteca. Espolvoree bien con harina para pastel, agitándolo para eliminar la harina suelta. Separe los huevos; bata las yemas durante 1 minuto. Añada una pizca de sal a las claras de huevo. Luego bátalas hasta que queden espumosas. Añada el crema tártara y siga batiendo las claras hasta que se peguen al fondo y los lados del recipiente, luego bátalas durante 1 minuto más. Incorpore las yemas de huevo batidas a las claras de huevo, suave pero rápidamente. Incorpore lentamente el azúcar, la harina y la vainilla. No mezcle excesivamente.

Vierta la masa en el molde, esparciéndola en forma pareja desde el centro hacia afuera con una cuchara. Golpee suavemente el molde varias veces sobre la mesa para romper las burbujas de aire y hornee en el centro del horno de 10 a 12 minutos. Afloje los lados y el fondo. Saquela del molde sobre una toalla seca. Deje enfriar durante 10 minutos. Luego recorte los bordes endurecidos. Pélelo rodar, sin apretarlo, sobre una toalla, y deje que se enfríe en la parrilla antes de decorarlo. Rinde 5 tazas de masa.

** Para el pastel esponjoso de chocolate, reemplace las 6 cucharadas de harina del pastel por 6 cucharadas de polvo de cacao.*

Diplomas:

(para El Sueño del Diploma, pág. 82)



1. Forre dos moldes para brazo gitano de 257 x 384 mm con papel pergamino antiadherente, y rocíelo con spray antiadherente Bake Easy. Divida la masa de pastel esponjoso de brazo gitano entre los 2 moldes; la masa quedará fina. Hornee siguiendo las instrucciones; retire inmediatamente el pastel del molde, retire el papel pergamino y enrolle con firmeza en una toalla limpia. El pastel enrollado debe medir 384 mm de largo x 38 mm de diámetro; deje enfriar.

2. Desenrolle el pastel y rellene con glaseado de merengue y su relleno preferido. Vuelva a enrollar el pastel. Envuelva en celofán y lleve al congelador.

3. Corte el pastel en trozos de 2,5 mm.

Receta De Glaseado De Flujo De Colores

(sin diluir para trazar contornos)

¼ de taza de agua + 1 cucharadita
1 libra de azúcar glasé tamizada (4 tazas)
2 cucharadas de mezcla de glaseado de flujo de colores Wilton

En una batidora eléctrica, utilizando utensilios sin grasa, mezcle todos los ingredientes a baja velocidad durante 5 minutos. Si está usando una batidora de mano, trabaje a gran velocidad. El glaseado de flujo de colores "se pone duro" rápidamente; por tanto, mantengalo cubierto con un paño húmedo mientras lo está usando. Añada agitando el color deseado de glaseado. Para rellenar un área trazada, esta receta debe diluirse con media cucharadita de agua por cada cuarto de taza de glaseado (agregue unas cuantas gotas a la vez a medida que se aproxima a la consistencia correcta). Usted notará que el flujo de colores está listo para rellenar las áreas trazadas cuando al dejar caer una pequeña cantidad en la mezcla, esta tarda aproximadamente 10 segundos en desaparecer. Use una cuchara o espátula sin grasa para agitar lentamente.

Nota: Los diseños de flujo de colores tardan largo tiempo en secarse; por tanto, prepare no más de flujo de colores al menos 2 o 3 días antes.

Receta Del Molde De Azúcar

2 tazas de azúcar granulada
4 cucharadas de agua

Coloque el azúcar en un recipiente grande de mezcla. Mezcle el azúcar, asegurándose de no dejar grumos. Forme una especie de pozo en el azúcar y añada agua (si usted está colocando al azúcar, mezcle el color de glaseado en el agua en este momento). Frote la mezcla en los manos y amase durante cerca de 1 minuto o hasta que la mezcla esté bien hecha y se pueda manejar como si fuese arena húmeda. Asegúrese de que no haya grumos en la mezcla.

Nota: Conserve la mezcla de azúcar cubierta con un paño húmedo cuando no la esté usando.

Caramelo Recetas

Receta Básica De Ganache Y Trufas

14 onzas de Candy Melts™
½ taza de crema batida

Pique los Candy Melts™ (usted puede usar un procesador de alimentos). Caliente la crema batida en una sartén revolviendo al punto en que comienza a hervir; pero no la hierva. Retirela del calor y añada los Candy Melts picados; agite hasta que estén uniformes y brillantes.

Para el glaseado ganache: Si la mezcla es demasiado espesa, añada 1 ó 2 cucharadas de crema batida. Coloque el pastel sobre la parrilla encima de la bandeja recogagotas. Vierta el glaseado ganache en el centro y extiéndalo hacia los bordes. **Nota:** El pastel puede glasearse primero con glaseado de merengue. Permita que el glaseado se ponga firme, seguidamente vierta sobre el ganache. Si el pastel tiene una superficie perfecta, no le hace falta otro glaseado.

Para el ganache batido: Siga la receta anterior, usando 1 taza de crema batida. Permita que la mezcla se ponga firme y déjela enfriar a temperatura ambiente (la mezcla tendrá la consistencia del budín; esto puede tardar 1-2 horas). Bátala a alta velocidad a alta velocidad con una batidora eléctrica hasta que se formen ligeros picos suaves.

Para las trufas: Añada 1 cucharada de licor dulce para añadir sabor en este momento si lo desea. Agite hasta que esté bien uniforme y cremoso. Refrigerarlo hasta que está firme, amase formando bolas de 2,5 cm de diámetro. Pueden usarse como centro para bañar otros dulces, servirse solos o amasarse con nueces, coco, o polvo de cacao. Conserve las trufas en el refrigerador durante hasta 2 semanas. RINDEN: Aproximadamente 24 centros de 2,5 cm.

Receta De "Arcilla" De Caramelo

14 onzas de Candy Melts™
¼ taza de jarabe de maíz

Derrita los Candy Melts™ según las instrucciones del paquete. Añada jarabe de maíz y retírelo para mezclar. Vierta la mezcla sobre papel encerado y deje a temperatura ambiente para secar.

Envuelva bien y guárdelo a temperatura ambiente hasta que la necesite. Es más fácil trabajar con la arcilla de caramelo si la usa al día siguiente.

Uso:

La arcilla de caramelo estará muy dura al principio; amase un trozo cada vez hasta que se ablande. Si se ablanda demasiado, déjela a temperatura ambiente durante un rato, o métala en el frigorífico. Cuando la amase, espolvoree la superficie de trabajo con fécula de maíz para que no se pegue; amásela formando una capa de aproximadamente 0,5 cm. de grosor.

Color:

Puede sabir la arcilla de caramelo con colores para glaseado o caramelo Wilton. Mezcle bien el color.

Conservación:

La arcilla de caramelo preparada durará varias semanas en un recipiente hermético a temperatura ambiente.

**Ingredientes de cantidad de marca.*

TÉCNICAS DE FLUJO DE COLORES

Trabajando Con Flujo De Color



1. Trace su molde de diseño sobre papel pergamino, luego pegue por los bordes, con cinta adhesiva, el papel sobre un círculo de pastel (la parte trasera de una fuente para hornear galletas es una superficie de trabajo excelente). Cubra con papel encerado; alise y pegue con cinta adhesiva. Usando una boquilla N° 2 y una manga de pergamino llena por la mitad con flujo de colores, oprima, extienda y deje caer el hilo de glaseado siguiendo el trazo del diseño. Delinéelos; roce la boquilla contra la superficie y retire. Si va a usar el mismo color para rellenar, deje secar el trazo del borde unos minutos hasta que forme "costra". Para evitar que se corran los colores, deje secar los bordes entre 1 y 2 horas antes de rellenar.



2. Diluya la mezcla de flujo de color con agua. Corte una abertura en la manga de pergamino con el tamaño de una boquilla N° 2. Rellene el diseño con flujo de color diluido.



3. Deje que las decoraciones se sequen al aire completamente, durante al menos 48 horas. Para retirar, corte y retire el papel encerado de la plancha, luego dele vuelta y retire el papel encerado de la pieza de flujo de color.

Consejo: Para las decoraciones curvas, utilice formadores de flores. Cierre el glaseado de merengue puede dañar el flujo de color, coloque la decoración de flujo de colores sobre el pastel un momento antes de servirlo, o coloque una pieza de envoltorio plástico cortado para adaptar al área primero y luego coloque cuidadosamente encima.

Para retirar fácilmente el flujo de color endurecido, con una crema, tire del papel encerado apoyado contra el borde de una plancha caliente sosteniendo la decoración con la otra mano. El papel encerado se despegará naturalmente. O, con el flujo de colores apoyado sobre una plancha para galletas, coloque una plancha de cartón sobre el flujo de colores, levante y luego gírela para que la parte superior de la decoración repose sobre el cartón. Levante el papel encerado.

Cómo Recubrir Las Galletas Con Glaseado De Flujo De Colores

Use glaseado de flujo de colores sin diluir para trazar el contorno de la galleta con la boquilla 2. Diluya el glaseado de flujo de colores siguiendo las instrucciones del paquete. Usando una manga de pergamino cortada, aplique el glaseado sobre la galleta. Déjelo secar.

Cómo Cubrir Las Galletas Con Glaseado Real

Diluya el glaseado real con agua, una cucharadita cada vez, hasta lograr la consistencia para verterlo. Coloque la galleta sobre la parrilla de enfriamiento sobre la bandeja o molde para galletas. Vierta el glaseado sobre el centro de la galleta, esparciendo el glaseado hacia los bordes con una espátula, de modo que el glaseado se corra hacia abajo y cubra los lados. Permita que se sequen.

TÉCNICAS DE MOLDE DE AZUCAR

Molde De Azúcar

Mezcle un lote doble de la receta de molde de azúcar. Espolvoree la mitad del molde redondo con maicena para impedir que se pegue el azúcar. Aplique la mezcla de azúcar dentro del molde, presionándola firmemente con la base de la mano. Raspe con una espátula metálica a un ángulo de 45° sobre el molde para remover el azúcar sobrante. Séquela del molde inmediatamente colocando el círculo de cartón sobre el molde y poniéndolo en posición invertida. Para afojarla, dele golpecitos a la parte superior del molde con una espátula y levante desprendiendo cuidadosamente el molde. Permita que se seque durante 3 a 4 horas. Cuando esté seco, dele vuelta al molde de azúcar y sostengalo cuidadosamente en la palma de la mano. No oprima el muevo la azúcar moldeada mientras la sostiene puesto que se ogrietará si la oprima o la mueva. Use una cuchara para mercar una concha de 6 mm de espesor en el borde interno. Seque nuevamente el azúcar blanda restante. Alise el interior y los bordes con sus dedos.

Coloque el azúcar moldeada, con el lado redondo hacia abajo sobre el círculo de cartón para acabar el secado durante 24 horas o colóquela sobre una plancha de galletas en un horno a 200° F durante 30 minutos. Permita que se enfríe a temperatura ambiente antes de tocarla.





Ensamblaje del Panel de Flujo de Color

(para Camafeos Nirvana, pág. 37)



1. Marque una plancha hexagonal con un marcador FoodWriter™ marque 63.5 mm desde la punta de cada ángulo del hexágono; marque nuevamente a 3 mm del pastel en el centro de cada borde del hexágono. Marque una línea recta con una regla, comenzando en la marca de 3 mm en cada panel y conectando con las marcas a 63.5 mm. Haga una línea con la boquilla N° 2 en glaseado real por encima de las líneas más cercanas al pastel. Este hexágono de glaseado será su guía para colocar los paneles de los lados.



2. Coloque el primer panel sobre la línea, haga una segunda línea con la boquilla N° 2 sobre el lado y coloque el siguiente panel, asegurándose de que queden alineados. Haga una línea gruesa de glaseado con la boquilla N° 2 en las costuras del panel. Continúe agregando paneles, sosteniendo cada panel presó con una caja alta de 152 mm. Deje secar. Haga cuentas con la boquilla N° 2 en las costuras del panel. Adjunte las piezas inferiores del cuello a la plancha contra los paneles de los lados con una línea de glaseado.



3. Haga cuentas con la boquilla N° 2 donde las piezas del cuello se unen con los paneles de los lados, en los bordes del cuello y entre las piezas del cuello. Coloque la pieza grande superior del cuello encima de malvaviscos cortados en miniatura en la parte de arriba del pastel. Coloque la parte superior pequeña del cuello.

Cómo Cubrir Mini Pasteles y Galletas con Glaseado para Galletas Ice-A-Cookie™ De Wilton



1. Entibie la bolsa poniéndola debajo de la canilla de agua caliente.
Llene aproximadamente por la mitad un vaso o un tazón para mezclar de cerámica con agua caliente de la canilla. Sumerja la bolsa de Ice-A-Cookie™ en el agua caliente por 5 minutos. Retire la bolsa y seque.
No ponga la bolsa en el microondas.



2. Saque el tapón, recorte la boquilla y glasee el mini pastel o la galleta.
Saque el tapón, recorte la boquilla y glasee el mini pastel o la galleta.
Para glasear la parte de arriba de las galletas o los mini pasteles, retire la tapa de antiestar, recorte la boquilla y glasee. Oprima el glaseado empezando desde el borde exterior y muévalo hacia el centro. La textura debería ser similar a la del jarabe de chocolate. Si fuera necesario, golpee suavemente el pastel o la galleta para obtener el glaseado. El glaseado comenzará a asentar en 2-5 minutos. Es mejor aplicar los aspersores y los sprinkles enseguida antes de que el glaseado comience a asentar. Cubra aproximadamente 24 galletas redondas de 76 mm.



3. Coloque nuevamente la tapa y decore.
Deje secar de 30 minutos a una hora antes de decorar. Coloque nuevamente la tapa de antiestar y "dibuje" los diseños deseados, como líneas, curvas, marcajes y más. Nota: para obtener mejores resultados, mantenga las galletas cubiertas antes de servirlas.

Para destacar los detalles con Color Sparkles™ de Wilton, es mejor dejar que la base de glaseado se seque por completo, de 6 a 8 horas, antes de añadir los detalles; de otra manera, los sparkles podrían adherirse a la base de glaseado.

Las decoraciones adicionales deberán hacerse cuando la base de glaseado se haya secado por completo, de 6 a 8 horas después. Es mejor dejar secar de un día para otro antes de utilizar los marcadores de color para alimentos FoodWriter™ de Wilton.

TÉCNICAS DE BOQUILLA

Su glaseado dio excelentes resultados y ahora todo está listo para aprender a crear bellas formas sobre su pastel. Estrellas, conchas, puntos, líneas y otras técnicas son la base de sus conocimientos de decoración. Le daremos paso a paso cómo crear cada una de estas formas, incluyendo el ángulo, la presión y los movimientos a emplear para lograr un aspecto uniforme. Con la práctica, usted puede perfeccionar su técnica a partir de estos elementos básicos para crear muchos otros diseños y bordes impresionantes.

Boquilla de Circulo

Punto

Haga puntos para los centros de las flores, caras, modelado de figura y efectos de bordes. Cuando haga puntos grandes, levante la boquilla a medida que oprime la manga para permitir que el glaseado rellene completamente el punto.



Practique con la boquilla: #3
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Sostenga la manga recta con la boquilla ligeramente sobre la superficie. Oprima la manga y mantenga la punta de la boquilla en el glaseado hasta formar el punto del tamaño deseado.
2. Deje de oprimir completamente la manga antes de levantar la boquilla del punto.
3. Levante la boquilla hacia arriba y retírela del punto creado.

Bola

Una técnica importante que hay que dominar: la forma de la bola hace bordes audaces y es una técnica de perfeccionamiento para el modelado de las figuras. Varíe el aspecto básico añadiendo estrellas, puntos o aspirales en las formas de bola.



Practique con la boquilla: #3
Consistencia del glaseado: Delgada
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Oprima la manga, aplicando una presión pareja y firme. A medida que el glaseado comienza a acumularse, levante la boquilla con él, pero mantenga el extremo de la boquilla dentro del glaseado.
2. Deje de oprimir la manga a medida que lleva el extremo de la boquilla a la superficie.
3. Levante la boquilla hacia arriba y retírela de la bola que ha creado. Use el borde de la boquilla para retocar cualquier punto de tal forma que su bola quede bellamente redondeada.

Cuentas

Si usted puede modelar una concha, también puede modelar una cuenta; los movimientos son similares. Para crear un corazón en cuentas, simplemente haga una cuenta, luego una segunda cuenta, uniendo los colas. Alise ambas cuentas usando un pincel decorativo.



Practique con la boquilla: #5
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 3:00 (9:00) en el reloj.
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie.

1. Oprima y levante la boquilla ligeramente a medida que fluye el glaseado.
2. Afloje la presión a medida que lleva la boquilla hacia abajo y termina la cuenta en forma de un punto.
3. Para hacer un borde en cuentas, comience con el extremo de la siguiente cuenta, de tal modo que el extremo abanicado cubra la cola de la cuenta precedente para formar una cadena pareja.

Encaje Cornelli

El diseño de encaje de esta técnica a mano alzada depende de que las cuerdas continuas en curva no se superpongan ni se toquen.



Practique con la boquilla: #3
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 3:00 (9:00) en el reloj.
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie.

1. Oprima y levante la boquilla ligeramente a medida que fluye el glaseado.
2. Afloje la presión a medida que lleva la boquilla hacia abajo y termina la cuenta en forma de un punto.
3. Para hacer un borde en cuentas, comience con el extremo de la siguiente cuenta, de tal modo que el extremo abanicado cubra la cola de la cuenta precedente para formar una cadena pareja.

Sotas

La textura de encaje de las sotas tiene un magnífico aspecto en los bordes, las áreas trazadas y como fondo para las flores.

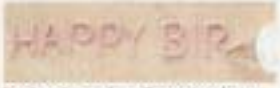


Practique con la boquilla: #1
Consistencia del glaseado: Delgada
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

Oprima la manga y permita que el glaseado fluya al azar en una serie de círculos superpuestos. Cubra el área de borde al borde. Para crear un corazón en cuentas, simplemente haga una cuenta, luego una segunda cuenta, uniendo las colas. Alise ambas cuentas usando un pincel decorativo.

Grabado

Practique con la boquilla: #3 con la prensa de mensajes
Consistencia del glaseado: Delgada
Posición de la manga: 45° en la posición de las 3:00
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie



Usted puede crear letras libremente, sobre un patrón trazado con un mondadientes o después de imprimir las letras con una prensa de patrones. Si usted usa una prensa de patrones, permita que el glaseado se solidifique ligeramente, después imprima el mensaje. Con una presión pareja y firme, oprima la manga sacando una línea recta, levantando la boquilla de la superficie para permitir que caiga la cuerda de glaseado. Para prevenir la formación de colas, tenga cuidado para dejar de oprimir antes de aplicar la boquilla a la superficie y retirarla. Asegúrese de que el extremo de la boquilla esté limpio antes de continuar con la otra línea.

Escritura

Practique con la boquilla: #3
Consistencia del glaseado: Delgada
Posición de la manga: 45° en la posición de las 3:00
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie



Usted puede crear letras libremente, sobre un patrón trazado con un mondadientes o después de imprimir las letras con una prensa de patrones. Si usted usa una prensa de patrones, permita que el glaseado se solidifique ligeramente, después imprima el mensaje. Oprima con firmeza deslizándose a lo largo de la superficie con un movimiento pareja uniforme y continuo. Recuerde mantener su muñeca recta, moviendo todo su antebrazo como si fuese una sola pieza. Use su brazo, no sus dedos, para formar cada línea, letra o palabra. Una vez que comience a dominar las curvas y las inclinaciones de las letras, levante la boquilla ligeramente a medida que escribe. Usted se dará cuenta de que tiene más control si permite que el glaseado se extienda ligeramente sobre la superficie a medida que escribe.

Trazado

Una de las técnicas esenciales para un pastel de personaje. Primero se trazan los personajes o diseños, seguidamente se vierten las estrellas o rigitega. Trace los rasgos faciales también. Las placas de flujo de color también se trazan antes de verter el glaseado dentro de la forma.



Practique con la boquilla: #3
Consistencia del glaseado: Delgada
Posición de la manga: 45° en la posición de las 3:00 (9:00)
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Aplique la boquilla a la superficie. Eleve la punta ligeramente y siga oprimiendo.
2. El glaseado fluirá de la boquilla mientras usted la dirige a lo largo de la superficie.
3. Para terminar, deje de oprimir, aplicando la boquilla a la superficie y retirándola.

Cuerda Suelta

Estas hileras ondeadas son una hermosa forma de adornar los lados de un pastel. El truco para hacer hileras de gotas es trazar la manga hacia usted a medida que la hilera va cayendo. Si usted "dibuja" la hilera con la boquilla, no obtendrá una curva bonita, y sus hileras tenderán a romperse. Haga las hileras con el pastel al nivel de sus ojos, para que se alineen en forma pareja. El juego para dividir pasteles de Wilton es una gran ayuda para dividir y marcar con precisión su pastel, para obtener hileras de gotas parejas.



Practique con la boquilla: #3
Consistencia del glaseado: Glaseado rígido, diluido con jarabe de maíz
Posición de la manga: A nivel del hombro en la posición de las 4:30 (7:30)
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie para sujetar

1. Con un mondadientes, marque divisiones horizontales en el pastel con el ancho que desee. Aplique la boquilla en la primera marca y oprima la manga, deteniéndose momentáneamente de tal manera que el glaseado se pegue a la superficie.
2. Mientras oprima la manga, tire de ella hacia usted. Siga oprimiendo la manga para permitir que el glaseado cuelgue naturalmente formando un arco. El glaseado caerá por sí mismo, no mueva la boquilla hacia abajo con la cuerda. El extremo de la boquilla debe estar a la misma distancia de la superficie que el ancho de punta a punta en su pastel.
3. Deje de ejercer presión antes de aplicar la boquilla en la segunda marca para terminar la cuerda. Repita, manteniendo las cuerdas sueltas uniformes en cuanto al largo y al ancho.

Hileras de Gotas Dobles/Triples



Para añadir múltiples filas de hileras, marque el pastel para la hilera más profunda y haga esa fila. Regrese al primer punto de la hilera de gotas, oprima la manga, y deje caer una hilera con un arco levemente más corto que en la primera fila. Una el extremo de esta hilera con el extremo de la hilera correspondiente en la primera fila. Repita el proceso para una tercera fila de hileras de gotas por encima de la segunda. Pruebe con un color diferente para cada fila de hileras de gotas múltiples, use colores festivos para adornar de verdad su pastel.

De Boquilla De Estrella

Las estrellas cortas añaden una mayor dimensión a su pastel. Para hacerlas, sostenga la manga en un ángulo de 45° respecto a la superficie. A medida que usted oprima la manga para sacar el glaseado, tire de la boquilla hacia arriba alejándola del pastel. Cuando su montículo tenga suficiente altura, deje de ejercer presión y retire la boquilla del pastel. Trabaje desde la parte inferior a la superior del área que desea cubrir con estrellas cortas.

Estrella



Practique con la boquilla: #18
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: Entre 3 y 6 mm por encima de la superficie

1. Sostenga la manga decorativa recta, con la boquilla entre 3 y 6 mm por encima de la superficie, mientras usa su otra mano para sostener la boquilla con firmeza. Oprima la manga para formar una estrella. Al aumentar o disminuir la cantidad de presión cambia el tamaño de la estrella.
2. Deje de oprimir la manga por completo antes de levantar la boquilla de la estrella.
3. Levante la boquilla y retírela de la estrella creada.

Relleno De Estrellas

Debido a que estas estrellas tan cerradas requieren tanto trabajo con la misma manga, es una buena idea ir rellenando el glaseado que se va agotando. Cambie su glaseado cuando las estrellas salgan blandas o con poca definición.

Practique con la boquilla: #18
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 90°, recta



Sostenga la boquilla: 6 mm sobre la superficie

1. Cree una fila de estrellas en forma pareja y muy juntas entre sí; ajustando la posición de la boquilla ligeramente cada vez, de tal modo que las puntas de las estrellas se crucen entre sí y cubran el área sin dejar espacios libres.
2. Cree una fila de estrellas debajo de la primera, ajustando otra vez la posición de la boquilla para cerrar cualquier espacio libre.
3. Continúe hasta llenar todo el área.

Zigzag

Esta es una forma muy usada para rellenar áreas trazadas, ideal para efectos de ropas con solapeles y puños de camisa. Usted también puede usar líneas cortadas de zigzag para cubrir todo un lado de su pastel.



Practique con la boquilla: #16
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 3:00 (9:00)
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie

1. Oprima firmemente y mueva su mano en un movimiento controlado hacia arriba y hacia abajo.
2. Siga vertiendo glaseado hacia arriba y hacia abajo ejerciendo firme presión. Para terminar, deje de ejercer presión y retire la boquilla. Para lograr zigzags más alargados, mueva su mano para darle la altura deseada mientras mantiene una firme presión. Para lograr un aspecto más relajado, simplemente aumente el ancho a medida que mueve la manga a lo largo del pastel.
3. Repita la misma operación a medida que mueve en línea recta con un movimiento uniforme hacia arriba y hacia abajo.

Hojaldre En Zigzag

Este es el aspecto hojaldrado que usted quiere para hacer nubes y humo y para añadir dimensión a un lado lateral.



Practique con la boquilla: #67
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 3:00 (9:00)
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie

1. Comience ejerciendo ligera presión y vaya aumentándola a medida que avanza hacia el centro del hojaldre, disminuyendo gradualmente la presión para formar un extremo en forma cónica.
2. Para terminar cada hojaldre, deje de ejercer presión y retire la boquilla.
3. Repita la operación a medida que se mueve en línea recta para formar una fila de hojaldres.

Concha

Esta es la técnica más popular de glaseado de todas; la concha es la base para muchos bordes. Levante la boquilla apenas un poco cuando cree las conchas para evitar un aspecto abultado.

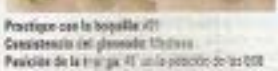


Practique con la boquilla: #21
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 6:00 en el reloj
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Sostenga la manga en la posición de las 6:00 del reloj, de tal forma que usted pueda tirar de la manga hacia usted. La boquilla debe estar ligeramente sobre la superficie.
2. Oprima con fuerza permitiendo que el glaseado fluya hacia fuera generosamente a medida que levanta la boquilla; no levante la manga. Afloje gradualmente su presión a medida que hace descender la boquilla hasta que esta toca la superficie.
3. Deje de ejercer presión y retire la boquilla, sin levantarla de la superficie para dibujar la concha hasta terminar en un punto.
4. Para hacer un borde en concha, comience en el extremo de la siguiente concha, de tal forma que este extremo abanicado cubra la cola de la concha precedente para formar una cadena pareja.

Concha Inversa

Las conchas opuestas lucen espectaculares como bordes superiores e inferiores y como áreas enmarcadas en su pastel. Agregan un maravilloso efecto de movimiento. Tienen un aspecto incluso más elegante con un punto o una estrella en el centro de cada curva en concha.



Practique con la boquilla: #21
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 6:00
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. A medida que comienza a formar una concha, oprima la manga con fuerza para dejar salir el glaseado.
2. Forme una concha, moviendo la boquilla de la posición de las 9:00 (3:00 para las zurdos) a la posición de las 12:00 y de allí a la posición de las 6:00. Afloje la presión y haga descender la boquilla tirando directamente hacia usted en la posición de las 6:00 para formar una cola.
3. Repita la misma operación con la otra concha, formando una curva desde la posición de las 3:00 (9:00) a la posición de las 12:00 y de allí a las 6:00.
4. Para hacer un borde con conchas inversas, haga una cadena de conchas inversas en reversa, con el extremo abanicado de cada nueva concha cubriendo la cola de la concha anterior. Si usted está haciendo el borde en un pastel redondo haga girar el pastel a medida que va trabajando, de tal forma que la parte posterior de la manga esté en la posición de las 6:30 y usted quede trabajando hacia su cuerpo.

Cordel

Una técnica maravillosa para el acabado de sus cestas con lindos bordes y mangos. También es excelente para los pasteles con temas del Oeste y marítimos.

Practique con la boquilla: #21
Consistencia del glaseado: Mediana

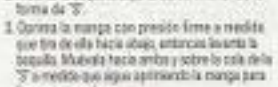


Posición de la manga: 45° en la posición de las 4:30 (7:30)
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie

1. Aplicando una presión pareja y firme, mueva la boquilla suavemente hacia los lados formando una curva en "S". Deje de ejercer presión y retire la boquilla.
2. Inserte la boquilla bajo la curva inferior de la forma de "S".
3. Oprima la manga con presión firme a medida que tira de ella hacia abajo, entonces levanta la boquilla. Muévala hacia arriba y sobre la cola de la "S" a medida que sigue aplicando la manga para formar un gancho.
4. Mantenga la distancia tan pareja como sea posible y las curvas en "S" uniformes en espesor, longitud y tamaño general. Asegúrese de meter la boquilla dentro de la curva inferior de la "S" anterior antes de comenzar a oprimirla, para modelar un cordel de aspecto continuo y limpio.

Movimiento En "E"

Estas formas continuas en "a" dan mejor resultado sobre un borde inferior o para hacer la figura de un lazo para atrapar ganado. Si usted tiene que detenerse en su borde para cambiar posiciones, empuje su boquilla al final de la letra "a" y siga modelando para mantener un aspecto parejo.



Practique con la boquilla: #21
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 3:00 (9:00)
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Comenzando con la manga en un ángulo de 45° y en el borde inferior, oprima la manga para verter el glaseado con una presión pareja, moviendo la boquilla hacia arriba hacia la derecha*.
2. . . . y alrededor como si estuviese escribiendo la letra "a".
3. Repita para completar el borde, ejerciendo una presión firme y pareja. Para terminar, deje de ejercer presión y retire la boquilla. Usted puede variar el aspecto del borde formado con movimientos en "a" haciendo letras "a" más cerradas o más estiradas.

De Boquilla De Malla De Cesta

Ensaye con diferentes boquillas para variar los efectos del tejido de la malla.

Practique con la boquilla: #47



Consistencia del glaseado: Mediana
Coloque la manga: 45° en la posición de las 6:00 para las franjas verticales; en la posición de las 3:00 (9:00) para las franjas horizontales.
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie con el lado de cierre hacia arriba

1. Oprima para verter una franja vertical de glaseado de arriba para abajo.
2. Oprima para crear cortas franjas horizontales de glaseado a lo ancho de la franja vertical comenzando en la parte superior. El espaciamiento entre las franjas debe ser igual al ancho de la abertura de la boquilla. Oprima la siguiente franja vertical sobre los extremos de las franjas horizontales. Comience el próximo juego de franjas horizontales metiendo la boquilla debajo de la primera franja vertical.
3. Repita las líneas verticales, seguidamente las líneas horizontales, hasta que usted logre crear el efecto de malla de cesta. Cada nuevo conjunto debe adaptarse entre el conjunto anterior.

Consejos Múltiples

Flores Sueltas En Remolino

El aspecto en remolino añade un bello efecto de movimiento al pastel. Usted debe oprimir y girar la muñeca al mismo tiempo; no deje de practicar este movimiento.



Practique con las boquillas: 2D, 3 (Use un acoplador para ambas)
Consistencia del glaseado: Una glaseado real, mediana para la flor, pegado para el centro
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Gire su muñeca hacia dentro en dirección a su cuerpo antes de modelar. Sostenga la manga en posición recta, tocando apenas la superficie. De una vuelta completa con su muñeca. Comenzando con la parte plana de sus pétalos en la posición de las 9:00 (3:00), a medida que vaya oprimiendo el glaseado, gire lentamente su mano hasta que los pétalos terminen en la posición de las 12:00.
2. Deje de oprimir la manga y retire la boquilla.
3. Haga el centro de la flor en punto con la boquilla #3, sosteniendo su manga en posición recta y manteniendo la boquilla en el glaseado a medida que oprime la manga. Deje de oprimirla, entonces levante su boquilla para retirarla.

Flores Sueltas En Estrella

Cree estas formas en glaseado de mantequilla cuando desee añadir lindas flores en forma instantánea directamente sobre su pastel. Use glaseado real si quiere hacerlas con anterioridad.



Practique con las boquillas: 2D, 3 (Use un acoplador para ambas)
Consistencia del glaseado: Una glaseado real, mediana para la flor, delgada para el centro
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Sostenga la manga recta, con el extremo de la boquilla #2D de flor suelta tocando apenas la superficie.
2. Oprima la manga, dejando que el glaseado se acumule para formar la flor. Deje de oprimir, entonces retire la boquilla.
3. Haga el centro de la flor en puntos con la boquilla #3, sosteniendo su manga recta y manteniendo la boquilla dentro del glaseado a medida que oprime la manga. Deje de oprimirla y retire la boquilla levantándola.

Borde De Corona

Las majestuosas conchas levantadas realmente "coronan" los bordes superiores del pastel y los lados de su pastel. Usted puede acentuar los extremos de la concha con puntos, estrella o cuentas.



Practique con las boquillas: #21 para la concha, #4 para el punto
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: Ligeramente menos que 90° en la posición de las 6:00
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Comience cada concha exactamente en el borde superior del pastel; aplique presión para lograr que la concha aumente de tamaño y haga una curva sobre el borde del plato del pastel.
2. Afloje la presión y desplácese hacia abajo para trazar la concha terminando en un punto. Siga vertiendo una fila de conchas lado a lado sobre el borde superior de su pastel.
3. Haga un punto con la boquilla #4 al final de cada concha. Opcional: Use la boquilla #3 para hacer cuerdas dobles sueltas en los extremos de la concha, seguidamente haga puntos con la boquilla #4 en los extremos de la concha.

Bordes Trazados con Azúcar Estilo Lambeth

(Para Delicias del corazón, p.71)

Para evitar que se muevan o se desarmen las decoraciones debido al peso del glaseado húmedo, trace una línea a la vez y deje que el trabajo se asiente entre cada una de las aplicaciones del glaseado.



Practique con las boquillas: #2, 3, 4, 27
Consistencia del glaseado: Glaseado Real mediano a Glaseado de mantequilla de consistencia firme
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: Suavemente por encima de la superficie

1. Trace el remolino de más abajo con la boquilla Nº 27.
2. Vuelva a trazar con la boquilla Nº 4, dejando secar el glaseado. Cuando añada cada nueva fila vuelva a trazar, lleve la línea del glaseado hacia el borde exterior de la fila anterior, sobre alrededor de las curvas. A medida que completa cada voluta, lleve la línea directamente por encima de la línea previa.
3. Repita con la boquilla Nº 3, deje asentar. Finalmente, vuelva a trazar por encima con la boquilla Nº 2.

Boquilla de Pétalos

Volantes

Los volantes siempre añaden interés a un pastel, como borde superior, para enmarcar una placa o como adorno para los sombreros de muñeca y gorros de bebé.



Practique con la boquilla: #104
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 3:00 (9:00)
Sostenga la boquilla: Con el extremo ancho tocando ligeramente la superficie con el extremo angosto apuntando hacia abajo hacia de la superficie.

1. Mantenga el extremo ancho de su boquilla tocando siempre el pastel, con el extremo angosto hacia abajo. Mueva la muñeca hacia arriba para verter el glaseado.
2. Mueva la muñeca hacia abajo para completar un ciclo del volante.
3. Repita con un movimiento hacia arriba y hacia abajo.
4. Haga subir y bajar el extremo angosto de la boquilla a medida que se desplaza por el pastel. Repita este movimiento para todo el volante.

Lazo

La figura del lazo tiene muchos usos. Crearán un aspecto diferente con cada boquilla.



redonda, estrella, peltada.
Practique con la boquilla: #104
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 6:00
Sostenga la boquilla: Con el extremo ancho tocando la superficie, el extremo angosto recto hacia arriba.

1. Con el extremo angosto de la boquilla recta apuntando hacia arriba, oprima la manga moviendo la boquilla hacia arriba y formando el lazo hacia la izquierda y de regreso al punto de partida.
2. Continúe el movimiento del lazo creando un segundo lazo a la derecha.
3. Los dos lazos formarán la figura de un ocho.
4. Mientras sostiene la manga en la misma posición, regrese al centro y oprima la manga para crear dos serpentinas.

TÉCNICAS DE ELABORACION DE FLORES

Explore bellas flores como el guisante de olor, claveles o flores no-me-olvides, que añaden un color encantador a su diseño de pastel. Cree la magnífica rosa, la flor de glaseado más popular de todas, seguidamente avance creando grandes lirios en forma de campana. Con la práctica, sus flores tendrán el aspecto de flores reales recién cortadas de jardín.

Clavo De Flores

USO DE UN CLAVO DE FLORES



El clavo de flores sirve como una plataforma giratoria sobre la cual usted puede construir rosas y otras flores. Le permite trabajar muy de cerca girando la plataforma para modelar con facilidad y retirar las flores sin daños, una vez que estan completas, listas para secar.

La clave para hacer la flor en el clavo es coordinar la rotación del clavo con la formación de un pétalo.

Sujete un cuadrado de papel encerado sobre la superficie plana del clavo de flores usando un punto de glaseado. Modele su flor directamente sobre el papel encerado. Sostenga el clavo de flores con el dedo pulgar y el dedo índice de su mano izquierda (derecha); use los otros dedos para sostener el clavo y dele vuelta lentamente hacia la izquierda a medida que oprima la manga para verter el glaseado, sostenga la manga decorativa en la mano derecha (izquierda). Su mano derecha (izquierda) se mueve hacia dentro y hacia fuera, o hacia arriba y hacia abajo a medida que sostiene la manga decorativa y la boquilla en el ángulo correcto (45° en la mayoría de los casos) y mantiene el glaseado fluyendo a una velocidad pareja. Después de verter el glaseado, retire el papel encerado con la flor desarrollada del clavo para secarla.

Rosa Wilton

Haga rosas de dos tonos para un mayor encanto. Haga la base, el capullo del centro y los pétalos de la fila superior en un solo color, seguidamente añada los pétalos restantes en un tono de contraste. Nota: Si usted va a usar las rosas inmediatamente en su pastel, no necesita cuadrados de papel encerado. Para retener las rosas acabadas, inviértalas del clavo con una tijeras pequeñas, ligeramente abiertas, o usted puede elevador de flores Wilton. Deslice la flor parafinada de las tijeras al pastel, usando una espátula.



Practique con las boquillas: #104, 12
Consistencia del glaseado: Glaseado real o de merengue, rígido
Posición de la manga: Para la base, 90° recto; pétalos, 45° en la posición de las 4:30 (7:30)
Sostenga la boquilla: Para la base, ligeramente sobre el clavo; para los pétalos, con el extremo ancho tocando la base
Clavo de flores: #7 (rosas más grandes) o #9 (rosas más pequeñas)

1. Haga la base de la rosa, usando la boquilla #12 y el clavo de flores No. 7. Sostenga la manga recta, el extremo de la boquilla #12 ligeramente sobre el centro de su clavo de flores cubierto con papel encerado, sostenido en su otra mano. Ejerciendo una fuerte presión, construya la base, recordando que debe mantener su boquilla enterrada en el glaseado a medida que oprime la manga.
2. Conviene levantando la boquilla a mayor altura, seguidamente alivie la boquilla y disminuya la presión. Deje de ejercer presión, levántela y retírela. La base de la rosa debe ser una vez y media más ancha que la abertura de la punta de la rosa.
3. Haga el capullo central, usando la boquilla #104. Sostenga el clavo que contiene la base en su mano izquierda (derecha) y la manga con la boquilla #104 de rosa en la mano derecha (izquierda). La manga debe estar en un ángulo de 45° respecto a la superficie plana del clavo y en la posición de las 4:30 (7:30). El extremo ancho de la boquilla debe tocar el cono de la base de glaseado en o ligeramente por debajo del punto medio y el extremo angosto de la boquilla debe apuntar hacia arriba y estar inclinado hacia dentro sobre la parte superior de la base.



4. Ahora usted debe hacer tres cosas al mismo tiempo: oprimir la manga, mover la boquilla y hacer girar el clavo. A medida que oprime la manga, mueva la boquilla hacia arriba desde la base, formando una cinta de glaseado. Gire lentamente el clavo hacia la izquierda (hacia la derecha) para los zurdos) para distribuir la cinta de glaseado alrededor superpuesto en la parte superior del montículo, seguidamente de regreso hacia abajo al punto de partida. Mueva su boquilla hacia arriba y hacia abajo solamente, no la envuelva alrededor de la base.
5. En ese momento usted tiene un capullo central acabado.
6. Haga la fila superior de tres pétalos. Aplique el extremo ancho de la boquilla en el punto medio de la base del capullo, con el extremo angosto recto hacia arriba.



7. Dele vuelta al clavo, manteniendo el extremo ancho de la boquilla sobre la base, de tal manera que el pétalo quede suelto. Mueva la boquilla hacia arriba y hacia abajo hacia el punto medio del montículo, formando el primer pétalo.
8. Comience de nuevo, ligeramente debajo de final del primer pétalo y oprima para formar el segundo pétalo. Repita la misma para el tercer pétalo, terminando superponiendo el punto de partida del primer pétalo. Dele un tercio de vuelta al clavo para cada pétalo.
9. Haga la fila del medio de 5 pétalos. Aplique el extremo ancho de la boquilla ligeramente por debajo del centro de un pétalo en la fila superior. Incline el extremo angosto de la boquilla hacia fuera ligeramente más de lo que lo hizo para la fila superior de pétalos. Oprima la manga y dele vuelta al clavo, moviendo la boquilla hacia arriba y seguidamente hacia abajo para formar el primer pétalo.



10. Repita la misma operación para formar un total de cinco pétalos, dándole al clavo un quinto de vuelta para cada pétalo.
11. El extremo del último pétalo debe superponerse al punto inicial del primer pétalo.



12. Haga la fila inferior de 7 pétalos. Aplique el extremo ancho de la boquilla por debajo del centro del pétalo de la fila del medio, incliendo otra vez el extremo angosto de la boquilla hacia fuera un poquito más. Oprima la manga y dele vuelta al clavo con la punta de los dedos, moviendo la boquilla hacia arriba y seguidamente hacia abajo para formar el primer pétalo.
13. Repita la misma operación para un total de 7 pétalos, haciendo girar el clavo una septima



parte de su vuelta para cada pétalo.
14. El extremo del séptimo pétalo debe superponerse al punto inicial del primer pétalo. Deslice el papel encerado y la rosa completa del clavo, sujete otro cuadrado de papel encerado y comience otra vez.
15. Esta es la rosa Wilton completa.

Capullo De Rosa

Dé al toque final a sus pastelitos o magdalenas con un lindo capullo de rosa. Esta flor plana se hace con glaseado de mantequilla y puede formarse directamente sobre el pastel.



Practique con las boquillas: #104, 3
Consistencia del glaseado: Glaseado de mantequilla; consistencia rígida para los pétalos, consistencia delgada para los sépalos y el cáliz
Posición de la manga: 45° en la posición de las 4:30 (7:30) para los pétalos; 45° en la posición de las 6:00 para los sépalos y el cáliz

1. Usando la boquilla #104, haga el pétalo de la base. Mantenga el extremo angosto de la boquilla levantado y ligeramente hacia la derecha (hacia la izquierda para los zurdos). Mientras oprime la manga, mueva la boquilla a lo largo de la superficie en dirección opuesta a su cuerpo en una línea recta de cerca de 6 mm de largo. Deténgase, seguidamente continúe oprimiendo a medida que se va volteando el glaseado. Vaya regresando la boquilla a la posición original y, a medio camino de ese regreso, comience a aflojar la presión, mueva la boquilla al punto inicial, deje de ejercer presión y retire la boquilla.
2. Usando la boquilla #104, haga el pétalo superpuesto. Aplique el extremo ancho de la boquilla al borde exterior del pétalo completo. Para el pétalo de la base la manga se coloca en la posición de las 4:30 (7:30); asegúrese firmamente en esta posición hasta que complete el segundo pétalo. A medida que usted continúa oprimiendo la manga, el glaseado se topa con el borde del pétalo de base y lo envuelve en forma natural. Cuando el segundo pétalo luzca completo, deje de ejercer presión, aplique la boquilla otra vez a la superficie y retírela.
3. Usando la boquilla 3, haga los sépalos y el cáliz. Forme primero el pétalo del medio oprimiendo y dejando acumular el glaseado. Levante la manga hacia arriba y retírela de la flor. Deje de ejercer presión a medida que se aleja para formar la punta del sépalo. Repita la operación, creando un sépalo en el lado derecho y el lado izquierdo. Para el cáliz, inserte la boquilla en la base del sépalo central. Oprima, permitiendo que se acumule el glaseado. Arrastre lentamente la boquilla hacia usted, aflojando la presión a medida que se aleja de la flor. Deje de ejercer presión, retire la boquilla. Quick usted desea fundir el cáliz en el tallo usando un pincel decorativo humedecido.

Flor De Guisante De Olor

Esta flor es una de las más rápidas y fáciles de hacer y da bellos resultados como parte de una cascada floral. Trate de formar varias flores en tonos alrededores.

Practique con la boquilla: #104, 3
Consistencia del glaseado: Glaseado de mantequi-



la; consistencia rígida para los pétalos, consistencia delgada para el cáliz
Posición de la manga: Para el pétalo central y el cáliz, 45° en la posición de las 6:00; para el pétalo izquierdo, 45° en la posición de las 4:30; para el pétalo derecho, 45° en la posición de las 7:30.
Sostenga la boquilla: Con el extremo ancho tocando la superficie, el extremo angosto recto hacia arriba.

1. Haga el pétalo del centro. Oprima la manga y levante la boquilla ligeramente de la superficie (cerca de 6 mm), a medida que el glaseado avanza y se dobla. Siga oprimiendo sin cambiar de posición. Afloje la presión y regrese la boquilla a la superficie. Deje de oprimir y retire la boquilla.
2. Haga los pétalos laterales. Coloque su manga ligeramente a la izquierda del pétalo central. Siga el mismo procedimiento que llevó a cabo para el pétalo central. Oprima y mientras el pétalo se dobla, levante la boquilla, aflojando la presión y haciendo descender la boquilla hacia atrás por la superficie. Deje de oprimir la boquilla y retírela. Repita la misma operación para el pétalo del lado derecho, sosteniendo la boquilla a la derecha del pétalo central.
3. Haga el cáliz de la flor con la boquilla 3.

Rosa Silvestre

Una linda flor que sirve para todo el año y que se forma dándole aproximadamente al tamaño de su cabeza de clavo (número 7). El usted prefiere una forma más abuecada, aumente el ángulo con el que sostiene la boquilla. Asegúrese de dejarle secar en los formadores de flores para conservar la forma curvada.

Practique con las boquillas: #102, 1
Consistencia del glaseado: Glaseado real de mediana consistencia
Posición de la manga: Para los pétalos, 45° en la



posición de las 3:00 (9:00 del reloj). Para el centro, 90°
Sostenga la boquilla: Para los pétalos, el extremo ancho tocando ligeramente el centro del clavo, con el extremo angosto apuntando hacia fuera y levantado 3 mm por sobre la superficie del clavo; para los centros, ligeramente encima de la flor.
Clavo de flores: #7

1. Use la boquilla #102 a un ángulo de 45°. Toque el clavo con el extremo ancho de la boquilla, manteniendo el extremo angosto apenas ligeramente encima de la superficie del clavo. Comience en el centro del clavo de flores y oprima la manga para formar el primer pétalo, gire de el clavo una quinta parte de vuelta a medida que usted mueve la boquilla hacia fuera en dirección al borde del clavo. Afloje la presión a medida que regresa al centro del clavo, curvando la boquilla ligeramente hacia arriba para crear una superficie ahuecada. Deje de oprimir la manga cuando el extremo ancho toque el centro del clavo y levántela.
2. Repita el mismo paso anterior cuatro veces más.
3. Haga estambres diminutos cortos con la boquilla #1.

Flores De Manzano



Esta flor primaveral es prácticamente la misma rosa silvestre, pero se utiliza una boquilla más pequeña. Forme las flores de manzano directamente sobre el tamaño de un centavo y péguelas sobre los formadores de flores.

Practique con las boquillas: #101, 1
Consistencia de glaseado: Glaseado real rígido
Posición de la manga: Ángulo de 45° para los pétalos, 90° para el centro
Sostenga la boquilla: El ángulo ancho hacia abajo, tocando ligeramente la superficie del clavo

1. Use la boquilla 101 y sostenga la manga en un ángulo de 45° respecto al clavo para flores con el extremo ancho de la boquilla tocando el centro del clavo, el extremo estrecho apuntando a 3 mm de separación respecto a la superficie del clavo.
2. Oprima la manga y dele vuelta al clavo a medida que mueve la boquilla 3 mm hacia fuera desde el centro del clavo y hacia atrás, haciendo menos presión a medida que regrese al punto de partida.
3. Repita el procedimiento para hacer 4 pétalos más. Añada puntos con la boquilla 1 para hacer el centro.

Elaboración De Flores Lirios

USO DE UN CLAVO DE LIRIOS



El clavo de lirios le ayuda a lograr flores profundamente abiertas. Usted son diferentes tamaños de clavos para flores grandes y pequeñas. Clavos que van de 1.2 a 8.2 cm de diámetro.

Para producir flores con su clavo de lirios, primero es necesario recubrirlo con papel aluminio. Esto hace posible sacar la flor del clavo sin dificultad. Para impedir que el papel aluminio en su clavo de lirios se mueva cuando se modelan las flores, aprima un poco de glaseado en el clavo antes de añadir el papel aluminio.

Coloque un cuadro de papel de 5 cm de aluminio en la mitad inferior del clavo de lirios. Oprima suavemente la mitad superior hacia abajo hacia dentro entrar en el papel aluminio, desprendale levantándola. Algunas flores requieren una copa de menor profundidad. Para estas flores, empuje el papel aluminio hasta la mitad dentro del clavo. Sostenga el clavo de lirios entre los dedos pulgar e índice en su mano izquierda (si su mano derecha si usted es una persona zurda) y gírelo lentamente hacia la izquierda (o hacia la derecha si usted es una persona zurda), a medida que aprima el glaseado para sacarlo de la manga decorativa que sostiene en su mano derecha (o su mano izquierda). Retire la copa de papel aluminio con la flor y póngala a un lado para secarla.

Petunias

Para asegurar el correcto espaciamiento de los pétalos: Haga puntos de glaseado con la boquilla 103 sobre el clavo para lirios, distribuyéndolos en grupos de cinco puntos como los puntos de una estrella. Haga cada pétalo centrado sobre su punto.



Practique con las boquillas: #103, 18
Consistencia del glaseado: Glaseado real rígido
Posición de la manga: Para los pétalos, 45° en la posición de las 2:00 (0:00 del reloj); para el centro, 90°.
Sostenga la boquilla: Para los pétalos, el extremo ancho tocando la superficie con el extremo angosto ligeramente levantado. Para la estrella central, ligeramente encima de la flor.

1. Recubra un clavo de lirios de 4 cm con papel aluminio. Use la boquilla #103. Inserte la boquilla dentro de la copa del clavo, coloque el extremo ancho de la boquilla hacia abajo. Oprimala en el interior del clavo y muévala hacia arriba en dirección al borde exterior. Gire el clavo y sacude la boquilla para formar una especie de volanta, ejerciendo cada vez menos presión o medida que usted va llevando la boquilla otra vez hacia abajo por el interior del clavo hasta el punto inicial. Deje de oprimirla. Levántela.
2. Repita la misma operación para hacer cuatro pétalos más.
3. Junte las bases de pétalos alrededor en el centro de la flor con un pincel decorativo humedecido. Ejerciendo una ligera presión, haga la estrella en el centro con la boquilla #18.
4. Inserte cinco estambres en el centro, espolvoree con Color Sparkles™.
Nota: No se deben comer los estambres.

Verde Con Flores

Hojas

Practique con las boquillas: #352, 67, 366.
Consistencia del glaseado: Glaseado de mantequilla diluido con jarabe de maíz.
Posición de la manga: 45° a 0:00
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie con la abertura ancha paralela a la superficie.



Hoja basica Boquilla #352 | **Hoja con nervadura Boquilla #67** | **Hoja grande Boquilla #366** Con un estabilizador grueso

Todos estos tres hojas se hacen siguiendo la misma secuencia.

1. Oprima con fuerza para aumentar el tamaño de la base y al mismo tiempo levante ligeramente la boquilla.
2. Disminuya la presión a medida que tira de la boquilla hacia usted, dibujando la hoja hasta terminar en un punto.
3. Deje de oprimirla y levante la boquilla.

Parras

Practique con la boquilla: #5.
Consistencia del glaseado: Dilucio
Posición de la manga: 45° a 2:00 (0:00)
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie



1. Toque su boquilla ligeramente con la superficie a medida que comienza a oprimirla; a continuación levántela ligeramente sobre la superficie a medida que va formando el tallo.
2. Mueva la boquilla suavemente hacia arriba y hacia abajo para formar las colinas y los valles. Para terminar la línea, deje de oprimir la boquilla y tire de la boquilla a lo largo de la superficie.
3. Añada tallos secundarios de forma curva, comenzando en el tallo principal, dejando de ejercer presión a medida que tira de la boquilla terminando en un punto.

Cómo Sujetar Las Bases o Los Flores De Alambre



En un cuadro de papel encerado, usando glaseado real, haga una base en puntos con la boquilla 4. Haga un gancho de 3 mm en un extremo del hilo de florista de 102 mm e inserte el gancho en la base. Aplicando un pincel decorativo ligeramente humedecido, alise y haga más delgado el glaseado en el alambre. Inserte el otro extremo del alambre en una pieza de bloque de manualidades para secar la base. Retire el papel encerado y sujete la flor con puntos de glaseado.

Cómo Sujetar Las Hojas De Alambre



Sobre un cuadro de papel encerado, usando glaseado real, haga una base en puntos con la boquilla 3. Haga un gancho de 3 mm en un extremo del hilo de florista e inserta el gancho en la base de puntos. Use la boquilla 352 y forme una hoja directamente sobre el hilo. Inserte el otro extremo del hilo en un bloque de manualidades para secarla. Retire el cuadro de papel encerado cuando esté seco.

OTRAS TÉCNICAS DE DECORACION

Peine

Practique con el Wilton Icing Sculptor™, peine o el triángulo decorativo Wilton.
Consistencia del glaseado: Glaseado de mantequilla de consistencia mediana o delgada.



Cubra el pastel con una capa ligeramente más gruesa de glaseado, de tal forma que las puntas del peine no toquen el pastel. Peine inmediatamente después de glasear el pastel, mientras el glaseado está blando. Usando una plataforma giratoria le será más fácil mantener el movimiento uniforme. Use el peine decorativo o el triángulo decorativo Wilton para añadir diferentes efectos de contorno a su pastel glaseado. Elija el tipo de efecto que desea, ancho o angosto, seguidamente haga ese borde alrededor del lado de su pastel para formar los salientes. Los salientes serán profundos o superficiales dependiendo del lado del peine o triángulo decorativo que usted use.

Icing Sculptor™ *(p. 129)*

Seleccione las cuchillas que desea y deslícela en el soporte. Presione el escultor sobre el pastel glaseado a medida que rota el pastel en el plato giratorio. ¡Las 64 cuchillas pueden crear cientos de efectos diferentes! Mezcle y combine entre los 15 diseños de borde para lograr el aspecto perfecto para su pastel.



Guirnalda Peinada

Para crear una guirnalda, sostenga el peine de tal manera que aproximadamente 4 de sus dientes desde el borde toquen el pastel al comienzo de la guirnalda. Pase el peine formando una curva y colocándolo de tal manera que cerca de 6 de sus dientes toquen el pastel en la parte interior de la guirnalda, luego haga la curva de vuelta apoyando sólo 4 dientes del peine para terminar la guirnalda. Es importante mantener el peine nivelado respecto a la superficie del pastel, de tal forma que los salientes creados sean uniformes.

Prensa De Patrones

¡La clave para lograr diseños uniformes y escritura pareja consiste en usar una prensa de patrones! Simplemente grabe la prensa en todos los tipos de glaseado, incluyendo el fondant. Use la prensa de patrón de perros sobre los lados del pastel para crear un bello efecto botánico.



Practique con la boquilla: #16
Consistencia del glaseado: Mediano
Posición de la manga: 45° en la posición de las 2:00
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Oprima ligeramente el patrón sobre su pastel glaseado para grabar el diseño.
2. Trace el diseño grabado con glaseado, usando la boquilla que prefiera. Cambie la boquilla para cambiar el aspecto de cada patrón.

Cómo Colorear Coco Desmenuzado

Ponga la cantidad deseada de coco en una bolsa plástica, añada unas pocas gotas de colorante y amase hasta que el color se haya combinado en forma pareja. Déjelo secar sobre papel encerado.

Transferencia de Diseños en Piping Gel

Para copiar su diseño como aparece originalmente, primero debe hacer un diseño al revés (será dado vuelta sobre el pastel).



1. Pegue el diseño con cinta adhesiva sobre una superficie plana, como un círculo de pastel, la parte de atrás de una plancha para galletas o la encimera. Coloque papel pergamino sobre el diseño.



2. Con una manga para decorar desechable o una manga de pergamino con boquilla N° 1, llena con Piping Gel, trace el diseño.



Dé vuelta al papel pergamino y coloque el diseño sobre el pastel glaseado que ya se ha endurecido. Con un pincel decorativo, trace suavemente por encima de las líneas de gel. Cuando termine, levante el papel. El diseño quedará transferido sobre el pastel.

Lazos para Moños

(tomado de Envoltorios Elegantes, pág. 19)



1. Sobre planchas cubiertas de papel pergamino, haga 2 lazos de diferentes tamaños, de 51 mm y de 38 mm de largo; con una boquilla N° 5 y glaseado real, haga aproximadamente 30 lazos de cada tamaño y color (la cantidad incluye adicionales en caso de que alguno se rompa); deje secar de un día para el otro sobre la plancha cubierta con pergamino.
2. Haga bolas de colores combinados con una boquilla N° 5 en glaseado real. Introduzca 3 lazos grandes en el centro de la bola y 5 lazos pequeños en los lados de la bola para hacer el moño.

Trompa de Elefante

(Para Un Cumpleaños que Nunca Olvidarán, pág. 23)



1. Corte el pico y la cola de un pastel de Pattie de Goma en 3D.
2. Corte una espiga de plástico de 89 y 63,5 mm de largo. Introduzca una pieza de 63,5 mm en el área del pecho, formando ángulo hacia arriba, con aproximadamente 32 mm hacia afuera del pastel. Introduzca la pieza de 89 mm en el área de la cabeza, formando ángulo hacia abajo, con el extremo apoyado en la longitud menor.



3. Usando glaseado de mantequilla y una boquilla N° 8, cubra las espigas con glaseado. La trompa deberá cubrirse con una boquilla para estrellas N° 10 cuando decore el pastel. Introduzca la vela.

Ramas de Árbol

(para Sabiendo bien alto, página 77)



1. Dé vuelta una bandeja de 203 mm. Corte 7 espigas de 101 mm de largo y péguelas con cinta adhesiva a la parte de abajo de la bandeja.
2. Trace líneas de glaseado real con la boquilla N° 21 para cubrir las espigas por arriba y por abajo; déjelas secar de un día para otro.

TÉCNICAS DE FONDANT Y PASTA DE GOMA

Mariposas
(para Abriendo sus alas, pág. 19)



1. Con varios días de anticipación, use un cortador del juego Animales Amigos para cortar mariposas de fondant blanco. Usando Color Mist™, rocíe 5 mariposas con rosado, y 5 con anaranjado. Marque una pieza de cartón en el centro con un cuchillo para manualidades; espolvoree apenas con maicena, y coloque la mariposa sobre la línea de marcas. Doble hacia arriba cada lado del cartón en un ángulo de 45° y apoye de modo que las alas se sequen en posición de vuelo; deje secar.
2. Usando glaseado real, haga 3 antenas en espiral con la boquilla N° 1 sobre papel pergamino; deje secar completamente. Haga un punto para la cabeza y un cuerpo alargado con forma de vaina con la boquilla N° 8 en cada mariposa.
3. Inserte las antenas en la cabeza. Haga los ojos y delinee la boca con una boquilla N° 1. Haga 4 puntos en las alas con la boquilla N° 4. Adjunte un palito de chupete al dorso de una mariposa con glaseado real; deje secar.



Flores
(para Abriendo sus alas, pág. 19)

1. Corte 15 pimpollos de los más pequeños y 15 de los que le siguen en tamaño, de fondant blanco. Rocíe con Color Mist™ violeta y deje secar sobre una plancha espolvoreada con maicena.
2. Con glaseado real, añada trazos y diseños hechos con la boquilla N° 3 sobre las flores más grandes; trazos y diseños con la boquilla N° 1 sobre las flores más pequeñas.
3. Haga puntos centrales con la boquilla N° 5 en las flores grandes y con la boquilla N° 4 en las flores más pequeñas (aplastelas y alíselas con el dedo bañado en maicena); haga un espiral con la boquilla N° 2 en cada centro.

Volantes
(tomado de Ramos de Quinceañeras, pág. 35)
Para hacer volantes, añada 2 cucharaditas



de goma Gum-Tex a un paquete de fondant. Para el volante de abajo, amase el fondant estirándolo y corte tiras de 305 x 44,5 mm. Doble en tablas el borde superior para formar pliegues de volante. Adjunte las tiras de volante, con el lado plegado contra el pastel, en la base del pastel, con un pincel humedecido con agua. Alise con los dedos las costuras del volante para que se unan, y así lograr un aspecto de ondeado continuo. Para el volante superior, corte tiras y doble como lo hizo anteriormente; amase el borde plegado con un rodillo para que quede más fino, y corte tiras de 38 mm de ancho. Pincele el pastel con agua haciendo una marca a 25 mm y adjunte las tiras del volante superior, alisándolas para unir como se explicó anteriormente.

Molio de Foodant de Princesas de Disney
(para "Dibuje la Princesa Perfecta", pág. 45)



Con una anticipación de dos días, haga el molio de fondant. Amase y corte dos lazos de 44,5 x 203 mm, dos cintas de 44,5 x 229 mm y un nudo de 25,4 x 102 mm; corte en forma de V los extremos de las cintas. Dé forma a las piezas, asegurándose de que las cintas sigan la forma ovalada de la plancha; una las piezas con agua; deje secar con bolas por adentro de los lazos para mantener la forma.

Ángeles de Fondant
(¡Torta de Ángel!, pág. 65)



1. Mezcle 12 oz. (340 g) de fondant con 1 cucharadita de goma Gum-Tex. Haga los cuerpos de forma cónica de 25 mm de diámetro x 38 mm de altura. Amase y corte alas con el cortador de arrugas con forma de corazón; corte corazones a la mitad para hacer dos alas y adjuntarlas con agua a la parte trasera del cuerpo. Para las cabezas, amase bolas de 25 mm de fondant teñido de color piel. Deje secar las piezas de un día para el otro.
2. Cuando se sequen, introduzca un palito de chupete hasta la mitad en la parte superior de los 5 cuerpos cónicos. Para el ángel en el zarzuaje, introduzca el palito al costado del cuerpo cónico. Haga bolsas decorativas para 4 ángeles con palitos insertados en la parte de arriba; amase una bola de 19 mm de fondant e insértela sobre el palito, dejando un espacio donde se colocará la cabeza; trabaje con los dedos para formar la bolsa decorativa. Adjunte las cabezas a los cuerpos con glaseado real. Para los brazos, amase un pequeño tronco de fondant en forma de riñón, y adjunte con glaseado real. Deje secar al menos durante 24 horas (en el caso de los 2 ángeles sin bolsas decorativas, déjelos secar boca abajo, apoyados en las alas).
3. Haga puntos para las manos y pies, y un remolino para el cabello, con una boquilla N° 2 y glaseado real. Dibuje los rasgos faciales con FoodWriter™.

Bordado De Pincel

Suaves pinceladas de glaseado, directamente sobre su pastel, le dan un tono delicado y romántico a sus pasteles de bodas y aniversarios.



Esta técnica delicada de dar textura es muy fácil de realizar. Marque el patrón. Trace una tras otra las diferentes áreas del



patrón, usando un glaseado de mantequilla ligeramente aguado y las boquillas 1, 2 ó 3. Antes de que cada contorno se seque, con un pincel de decorar dé pinceladas de glaseado hacia el centro del área del patrón. Trabaje con trazos cortos y rápidos. Una vez realizado el contorno de



las hojas, para darles el aspecto de bordado, haga con mantequilla el trazo de las venas.

MODELADO DE LAS FIGURAS

El modelado de las figuras es una forma de añadir realmente personalidad a su pastel. Sus figuras pueden ser tan reales o tan semejantes a dibujos animados como usted desee hacerlas. Comience con una base, seguidamente añada formas familiares como, por ejemplo, puntos, bolas y cuerdas que confieran personalidad a la figura.

Una vez que usted haya dominado el control de la presión, el modelado de figuras le resultará muy fácil. El glaseado de consistencia rígida es el elemento clave para el éxito al modelar figuras. Para figuras más blandas que son más divertidas para comer, use el glaseado de mantequilla. Con el glaseado de mantequilla usted puede hacer figuras directamente en su pastel, poco antes de la fiesta. Las formas de glaseado real se ponen muy duras al secarse, así que son difíciles de comer, pero usted puede hacerlas mucho antes de la fiesta. Modélelas con anticipación sobre papel encerado, déjelas secar, seguidamente coloque las figuras en el pastel. Recuerde guardar las decoraciones de glaseado real hechas previamente en un lugar fresco, seco y oscuro. La exposición a la luz brillante del sol o la iluminación fluorescente constante pueden causar el desvanecimiento de los colores.

Payasos de Circo
(para Ven y Únete al Circo, pág. 23)
Boquillas: 3, 21, 67
Mangas: mangas para decoración Pequeña Pluma o Desechables con boquillas N° 3 y 21, papel pergamino con boquilla N° 67.
Glaseado: consistencia media
Posiciones:
– **Manga:** ángulo de 90°
– **Boquilla:** levemente por encima de la superficie cuando haga el cuerpo; introduzca en el cuerpo cuando haga los brazos y las piernas.

1. **Haga el Cuerpo:** use la boquilla N° 21 en posición vertical y la técnica de elaboración con glaseado básico para hacer el cuerpo. Oprima fuerte para elaborar una base amplia, luego rellene lentamente el cuerpo llevando la boquilla derecha hacia arriba hasta que logre la altura deseada





2. **Haga las piernas:** introduzca la boquilla N° 21 en la base frontal del cuerpo y haga salir el glaseado en forma derecha. Agregue una pequeña bola con la boquilla N° 3 para hacer los pies. Puede variar la posición de las piernas: dibuje las piernas derechas hasta la rodilla y hacia abajo nuevamente hacia el pie (doble la pierna cruzada a la altura de la rodilla para que tenga un aspecto natural).
3. **Haga los brazos:** introduzca la boquilla N° 21 en el hombro, luego oprima a medida que dirija la boquilla derecha hacia abajo y luego a través del cuerpo. Agregue una pequeña bola con la boquilla N° 3 para hacer las manos.
4. **Añada detalles:** usando la boquilla para hojas N° 67, haga volantes para los puños de los brazos y las piernas, con un movimiento en zigzag. Añada la cabeza: introduzca una cabeza de payaso con un sombrerito de hongo en la parte superior del cuerpo.



TÉCNICAS DE CARAMELO

Molde Con Candy Melts®*

Las cobias de revestimiento de confitería que se derriten fácilmente son la clave para elaborar caramelo con facilidad. La rapidez con la que se derriten, su suave textura y excelente sabor hacen de los Candy Melts la opción más práctica para moldear. Vea todos los magníficos colores y sabores que presentamos en la página 144.

Para dar color

Añada los Colores Wilton de Caramelo (p. 144) a los Candy Melts® derretidos poquito a poquito. Mezcle a fondo antes de añadir más color. Los colores tienden a parecer más oscuros a medida que se mezclan. Los caramelos de color pastel son los más apetitosos; por tanto, tenga esto en cuenta al colorear la masa.

Para dar sabor

El rico sabor cremoso de los Candy Melts® puede mejorarse añadiendo aproximadamente un cuarto de cucharadita de Sabor Wilton de Caramelo con base de aceite (p. 140) a 14 onzas (1 paquete) de Candy Melts derretidos. Nunca use sabores hechos a base de alcohol, puesto que causarán el endurecimiento de las capas de revestimiento.

Multicolor

Método De Pintura

Es fácil moldear diferentes áreas de color, simplemente use un pincel decorativo para "pintar" el molde con Candy Melts derretido. Refrigérelo algunos momentos hasta que se endurezca el revestimiento, seguidamente llene el molde hasta el tope con caramelo derretido. Recuerde: Llene siempre el molde de sección en sección y permita que se endurezca antes de añadir más colores. Encontrará otras maneras de dar color y sabor a su caramelo en nuestra *Guía de elaboración de caramelo para principiantes* (p.146).

Para Formar Capas

Vierta la cobertura, derretida en moldes secos hasta la altura deseada. Refrigere hasta que empiece a estar firme. Repita hasta formar el número de capas deseado. Deje endurecer el caramelo en el frigorífico. Desmolde. *Método de capas:* Vierta el revestimiento derretido en moldes secos a la altura deseada. Refrigérelo hasta que esté parcialmente firme. Vierta el revestimiento derretido de color contrastante a la altura deseada. Refrigérelo hasta que esté parcialmente firme. Repita este operación hasta formar el número deseado de capas. Permita que el caramelo se endurezca en el refrigerador. Séquelo del molde.

Método De Jaspeado



1. Derrita por separado dos colores diferentes de Candy Melts.
2. Revuelva juntos los colores, usando un palito de chupete para trazar líneas en la mezcla. No los mezcle excesivamente.
3. Rápidamente con la cuchara o viértalos en moldes, mientras la mezcla todavía está blanda. Deles golpecitos. Refrigérelos hasta que estén firmes; séquelos del molde.

Conchas De Caramelo

Llene el recipiente o el molde hasta el borde superior con caramelo derretido. Permita que se enfríe en el refrigerador durante 10-15 minutos hasta que se haya formado una concha de 6 mm. Vierta el caramelo sobrante, alise los bordes superiores con una espátula y refrigere durante 15-20 minutos más. Saque cuidadosamente las conchas del molde (el cubo) tiene dificultad para sacar las conchas, colóquelas en un congelador durante 2-3 minutos, seguidamente séquelas del molde). Es posible volver a calentar y usar el caramelo sobrante.

Conchas De Caramelo En Papelitos Para Hornear



1. Añada de 1 a 2 cucharadas de caramelo derretido en el fondo de un molde estándar para muffin.
2. Pincele el caramelo lentamente, por los costados, de la mitad hacia arriba, para formar un borde parejo.
3. Lleve al refrigerador de 5 a 10 minutos. Repita el proceso si lo desea, para crear una concha más gruesa. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes. Despegue cuidadosamente el papelito de la concha.

*Revestimiento de confitería de marca

Chupón

(Pasatiempos que Tranquilizan, pág. 87)

Bola

1. Usando color para caramelo, tiña de rosado 1 paq. y ¼ de caramelo blanco y haga estructuras de caramelo usando las mitades del molde de Pelota de Deportes (vea la técnica de estructuras de caramelo en esta página).





2. Saque del molde y deslice rápidamente las mitades de las bolas por encima de una bandeja calentadora o por una plancha para galletas caliente, para emparejar los bordes.
3. Una las dos mitades cosiéndolas inmediatamente.



Cuello



Para hacer el círculo sólido del chupón, moldee una placa de caramelo (vea la técnica en esta página), de 6 mm de espesor en un molde redondo de 152 x 50 mm. Saque del molde.

Argolla para agarrar

1. Forme un cuello de papel de aluminio doble



un pedazo de papel de aluminio de borde largo, de 406 x 229 mm, haciendo cinco dobleces, luego dóble forme curva para obtener una pieza de 127 mm de diámetro. Pegue los bordes con cinta adhesiva, tanto por adentro como por afuera del cuello de papel de aluminio, de esa modo, el caramelo se filtrará y se pegará.

2. Vierta caramelo amarillo derretido (6 mm de espesor) en un molde redondo de 152 mm. Deje asentar durante 1 minuto, luego coloque el cuello de papel de aluminio de 127 mm en el centro del molde de caramelo de 152 mm, luego coloque el cortador perlar en el centro del cuello de papel de aluminio. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; saque la pieza entera del molde.

3. Presione el círculo central hacia adentro y retire o quítelo el anillo exterior. Desenrosque el cortador de galletas. Retire el cuello de papel de aluminio. Si fuera necesario, alise el borde del anillo sobre una bandeja calentadora; aplaste el fondo de la bola rosada donde se unirá con el cuello deslizándolo a través de la bandeja calentadora. Para armar el chupón, coloque la bola rosada en un tazón forrado con una toalla. Adjunte la placa de amarillo sólido con caramelo derretido; deje asentar. Adjunte la argolla para agarrar. Ponga a un lado.

Placa de Caramelo para Graduados, Números, Partes Traseras de Caballetes

(Para "¿Lo Tengo por Escrito", pág. 60)



1. Tiña porciones de caramelo derretido de negro, azul, rojo, amarillo, verde y color piel (agregue un poquito de rojo y amarillo al blanco), usando colores para caramelos. Haga una placa de caramelo en un molde de graduados, moldeando las áreas en el siguiente orden: cabello y borla amarillos, diploma blanco, cara y manos color piel, zapatos negros, gorra y toga color chocolate. Guarde en refrigerador para afirmar cada área antes de comenzar la siguiente.
2. Séquelo del molde, luego haga ojos blancos, pupilas negras, boca roja y mensaje color chocolate, usando caramelo derretido, con una bolsa de pergamino cortada. Haga las partes traseras de los caballetes: vierta 2 paquetes de caramelo de chocolate derretido en una cacerola; guarde en refrigerador hasta que esté firme, saque del molde. Trace dos diseños de parte trasera de caballete con un



mondadientes; corte con un cuchillo afilado.
3. Adjunte a la parte trasera del graduado con caramelo derretido.



4. Moldee números de placa en caramelo azul, colocando cortadores grandes del juego A-B-C y 1-2-3 sobre una plancha para galletas y rellene con caramelo a una profundidad de 6 mm. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; séquelos del molde.

Trufas Bola de Nieve *(p. 58)*



1. Siga la receta de trufas (página 118), haciendo bolitas de entre 19 y 25 mm.
2. Lleve al refrigerador o congele nuevamente para endurecer, luego sumérjalas en Candy Melts blanco derretido. Refrigérelos hasta que estén firmes.
3. Sumerja nuevamente en el caramelo blanco derretido; luego de 30 segundos, cree una textura de bola de nieve con sus dedos.



Modelar Una Rosa Con "Arcilla de Caramelo"

Comience por la base: con una bola de caramelo moldeable de 2 cm. de diámetro, forme un cono de aproximadamente 3.8 cm. de altura. Luego amase y aplane otra bola de 0.3 cm y forme un pétalo circular de aproximadamente 3.14 cm. de espesor por un lado, y con un diámetro aproximado de una moneda pequeña. Haga varios pétalos de este tamaño. Enrolle el primero alrededor de la punta del cono para formar un capullo. Pellizque ligeramente los bordes de los pétalos. Haga 5 más con bolas algo más grandes de arcilla y aplánelas, estreche los bordes con el dedo y córvelos. Sitúelos bajo la primera hilera de pétalos. Continúe añadiendo más, colocándolos entre los otros, algo por debajo de la hilera anterior. Para una flor más grande, añada más pétalos.

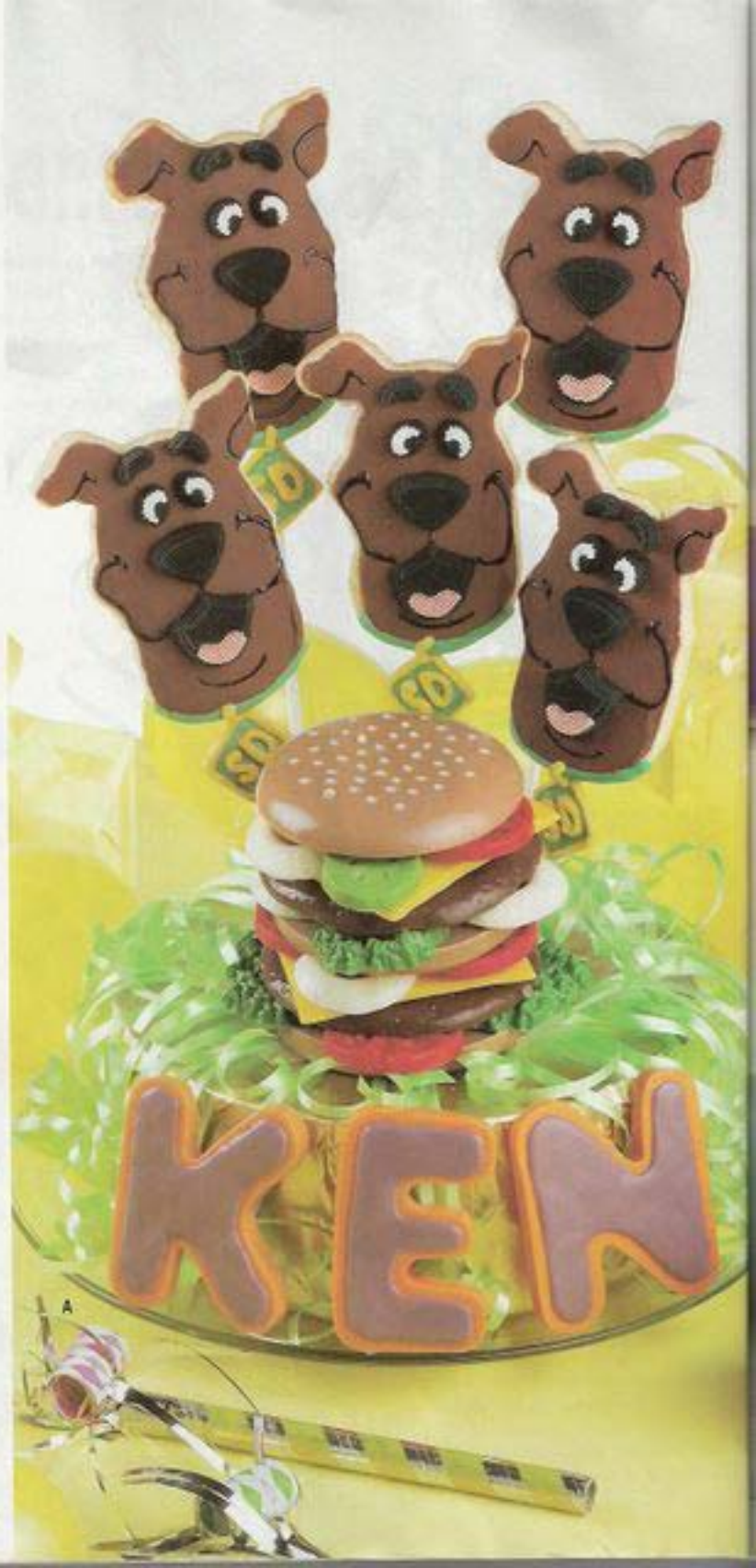
Mezcla De Los Colores De Caramelo A Gusto Propio

Usted puede poner el caramelo en el molde en virtualmente cualquier color con los Candy Melts® de Wilton y nuestros juegos de colores primarios y colores de jardín de caramelo. A continuación presentamos algunos colores populares y cómo lograrlos.*

EMPEZO CON...		AÑADIR...		PRODUCIR...
WHITE (Candy Melts)	+	BLACK (Candy Color)	=	SHADES OF GRAY
BLUE (Candy Melts)	+	BLACK (Candy Color)	=	NAVY BLUE
WHITE (Candy Melts)	+	PINK (Candy Melts or Color)	=	FLESH TONES
WHITE (Candy Melts)	+	LIGHT COCOA (Candy Melts)	=	ETHNIC FLESH TONES
YELLOW (Candy Melts)	+	BLUE (Candy Melts or Color)	=	LEAF GREEN
WHITE (Candy Melts)	+	RED + BLUE (Candy Color)	=	BLACK

¡Haga una Cara!

Con nuestros **kits para elaborar galletas con caras**, las estrellas favoritas de los niños cumplen muchas funciones en la fiesta. Caras famosas como las de *Pooh, Scooby-Doo* y *Dora* pueden aparecer en todos lados, desde tarjetas de reservación de lugar hasta centros de mesa llenos de dulces. Todo está en el kit infantil para decorar estas divertidas galletas: un cortador de divertidas formas, decoraciones de glaseado para rasgos faciales, tubos de glaseado y gel de decoración. Para todos los proyectos que se muestran aquí, hornee y decore las galletas siguiendo las instrucciones del kit. Vea todos los kits en nuestra sección de Personajes, páginas 188-199.



A. Hamburguesa *Scooby-Doo*

***Scooby-Doo** siempre sus está persiguiendo por un bocadillo; ¡esta hamburguesa los satisfaría incluso a él! Moldee y arme la hamburguesa siguiendo las instrucciones en el kit para hacer caramelos "Explosión de Hamburguesas". Moldee las letras usando Candy Melts® avanzado y cortadores del juego de cortadores A-B-C y 1-2-3 (pág. 119). Repase con caramelo color lavanda derretido en una manga de papel pergamino cortada. Deluce y rellene las placas de caramelo usando el molde†; haga las iniciales con caramelo derretido. Corte palitos de chupete de 299 mm en varios largos y adjunte a las galletas y placas con caramelo derretido. Envuelva un círculo de espuma de 203 x 72 mm con Fanci-Foil; introduzca las galletas en los palitos, coloque la hamburguesa y las letras de caramelo. Rodee con cinta ondulada.*

SCOOBY-DOO y todos los personajes y elementos afines son marcas registradas y derechos reservados © de Hanna-Barbera.
©(03)

¡Aprenda De Los Líderes en Decoración De Pasteles!



Celebrating 75 Years

The Wilton® School

of Cake Decorating & Confectionery Art

DARIEN, ILLINOIS

Durante 75 años, la escuela Wilton ha sido el hogar de las principales autoridades en decoración de pasteles. Actualmente, el plan de estudios de la escuela Wilton es más amplio que nunca, presentando especialistas en decoración de nivel mundial que brindan a sus alumnos una guía individual en sus campos de especialización. Junto con el personal de Wilton, aclamado mundialmente, se encuentran famosos instructores como Nicholas Lodge, Colette Peters, Laurie Bradach y Pam Vieau que hacen que el aprendizaje en la Escuela Wilton sea una experiencia inolvidable.

Inscríbase Ahora Para Estos Famosos Cursos:



El Curso Principal

La Escuela Wilton es el único lugar donde se puede experimentar el curso de decoración de pasteles más amplio y completo del mundo. En esta fascinante clase de 2 semanas, los alumnos aprenderán las destrezas que necesitan para convertirse en decoradores de pasteles profesionales. Aprenda 20 bordes y 15 flores, incluyendo La Rosa Wilton. Decore con flujo de color, piping gel y obtenga consejos sobre cómo trabajar con rolled fondant. Decore una muestra de pastel de cumpleaños floral de 305 mm con todo lo aprendido; diseñe, arme y decore un pastel de bodas de 3 pisos. ¡Virtualmente se incluyen todos los materiales!

TAMBIEN DISPONIBLE: *Curso bilingüe español/inglés del 5 al 16 de julio de 2004.*

Clases complementarias al Curso Principal

(todas disponibles durante el curso Principal)



Creaciones de productos de confitería
Cómo usar Candy Melts® (sin necesidad de colorear), domine el arte de crear y decorar caramelos para ampliar su negocio o crear obsequios increíbles. Aprenda a elaborar rosas y hojas, ganache, cajas y cestas de caramelos y más.*



Introducción a la Pasta de Goma
Aprenda a hacer impresionantes flores y arreglos florales de pasta de goma para realzar sus pasteles. Incluye rosas, nomeolvides, hojas, jazmines de Madagascar y orquídeas. ¡Se incluyen todos los materiales!



Introducción al Azúcar Moldeado
Comience con las recetas y el equipo básicos para familiarizarse con el arte del azúcar y continúe con las técnicas de girar, tirar, moldear y trabajar con manga. Los alumnos crean flores y hojas, una jaula de azúcar trabajada en giros, cintas, moños y más.



Introducción al Rolled Fondant
Aprenda formas creativas de trabajar con fondant, incluyendo flores, cintas, moños cortados y moldeados a mano y efectos especiales de glaseado en fondant como bordados con esponja y pincel.

¡Explore Otras Estupendas Clases!

Pasteles para servicios de comida, Lambeth, azúcar moldeado avanzado, arte en chocolate, pasta de goma y fondant avanzados, arte en fondant, elaboración de caramelos del Viejo Mundo.

Talleres de 1 día:
¡Divertidos bordes, pan de jengibre, arreglos florales/fotografía de sus pasteles, dibujo de letras y más!

Find Out More!

¡Averigüe más!

Haga un click a

www.school.wilton.com

para obtener las fechas de los cursos, los détails y para la inscripción.
O llame al (630) 810-2211

Certificado de Aprobación para operar emitido por la Junta de Educación Estatal de Illinois, 100 N. First Street, Springfield, IL 62777. *revestimiento de cartilla de marca

2004 Tiendas De Productos

Find it fast! Order with ease!

¡Encuéntrelos rápidamente! ¡Pida nuestros productos con comodidad!

¡Bienvenidos a la más completa selección de productos para la decoración de pasteles del mundo entero! Aquí encontrará todas las excelentes herramientas, ingredientes, adornos y muchas cosas más de Wilton para crear todos los diseños presentados en este Anuario.

¡Adelante y eche un vistazo! Nuestras tiendas están organizadas en forma práctica para ayudarle a encontrar rápidamente lo que necesite. No importa si usted quiere decorar un lote de galletas de fiesta o desea crear un pastel nupcial de 3 pisos, le será fácil conseguir todo lo que anotó en su lista.

Cuando esté listo para comprar, ¡se lo ponemos facilito! Puede pagar su pedido de 4 fáciles maneras a su gusto.

NÚMERO TELEFÓNICO GRATUITO
800-794-5866
8:00am-4:30 pm, Monday-Friday CST
(SÓLO PARA CLIENTES QUE COMPRAN AL POR MENOR)

FAX DE LLAMADA GRATUITA
888-824-9520
24 HORAS AL DÍA, LOS 7 DÍAS DE LA SEMANA

PIDA PRODUCTOS EN LÍNEA EN
www.wilton.com
24 HORAS AL DÍA, LOS 7 DÍAS DE LA SEMANA

ENVÍE SU PEDIDO POR CORREO
Use el práctico formulario para pedidos al por menor que se incluye en este libro.

Se Habla Español!
Para mas informacion, marque 800-436-5778

Decoratión de Pasteles *p. 122*



El Hecho de Galletas *p. 138*



El Hecho de Carmelos *p. 144*



Fiesta *p. 148*



Utensilios para Hornear *p. 154*



Estaciones *p. 166*



Personajes *p. 188*



Boda *p. 200*

Bebé *p. 218*



Instrucción *p. 222*



©2003 Viacom International Inc. Reservados todos los derechos. Nickelodeon, Nick Jr. SpongeBob Square Pants y todos los títulos, logotipos y personajes afines son marcas registradas de Viacom International Inc. Creación de Stephen Hillenburg.

Decoración De Pasteles

Elabore los mejores pasteles de su vida con los elementos esenciales de los cuales han dependido los decoradores reposteros durante generaciones. Herramientas que permiten ahorrar tiempo. Boquillas precisas. Glaseados de calidad. Descubra nuestras innovaciones para facilitar y tener mayor éxito en la decoración de pasteles.

DESSERT Whipper PRO™

¡NUEVO!

¡Bata coberturas y rellenos de deliciosos sabores y crema batida en un instante!

¡El Dessert Whipper Pro hace que sea fácil añadir un aspecto y un sabor de lujo a sus postres y bebidas favoritas! Elabore la clásica tarta de fresas con lindas rosetas de crema batida fresca. Cubra los helados tipo sundae con una buena cantidad de chocolate y crema con sabor a caramelo. Rellene profiteroles o barquillos con un centro rico y cremoso. O sirva copas de chocolate caliente coronadas con crema de chocolate o de menta.

Con el Dessert Whipper Pro, batir todos estas coberturas y rellenos exquisitos es facilísimo. Tan solo vierta los ingredientes en el bote, enrosque un cargador, sacuda y distribuya usando las boquillas para rellenar o decorar. Sin enaceitar, sin conjeturas: todo se mezcla a la perfección dentro del bote. La palanca fácil de presionar y el hecho de manejarlo con una sola mano le proporciona un gran control de la porción; cualquiera puede hacer que los postres se vean grandiosos.

Usa los cartuchos de cargador iSi, que se enroscan segura y fácilmente. El juego completo incluye el Dessert Whipper Pro, 10 cartuchos de carga, 2 boquillas para decoración y un folleto con recetas.

2104-L-1290 14/Juego

EL SISTEMA DE CARTUCHO ÚNICO
Use cargadores iSi, que se enroscan fácilmente. Use cargadores iSi, que se enroscan fácilmente.



DOS BOQUILLAS VERSÁTILES
Use la boquilla derecha para rellenar, y la boquilla de tulipán para decorar.

LA PALANCA FÁCIL DE PRESIONAR
la proporciona el control de la porción.



¡Tan fáciles de usar!


1. Llene el bote con crema.


2. Enrosque un cargador.


3. Retire el cargador, cambie el tapón y sacuda.


4. Presione el mango para distribuir.



Cartuchos De Cargador iSi
2104-L-1447 5/Juego

EL ALUMINIO CEPILLADO
es fácil de manipular y resiste las manchas.

EL DISEÑO DE ALTO RENDIMIENTO
Produce 5 veces más cantidad de crema batida líquida que se vierte.

Folleto Con Recetas
Incluye deliciosas recetas para crema de arce, batido de frutillas, mousse de chocolate y moca, mousse de durazno, batido de arándanos y más.



Dessert decorator Pro™

¡Con esta herramienta resulta fácil añadir bellas decoraciones a cualquier postre o aperitivo en cuestión de minutos! Está diseñada para decorar cómodamente con una sola mano y colocar la boquilla sin esfuerzo, es la herramienta de elaboración de postres más práctica que usted haya usado en su vida.

Cree bellas decoraciones: conchas, estrellas, rosetas, hojas, entre muchas otras formas. Este excelente recetario está repleto de ideas fabulosas para atender a su familia y sus amigos: Decore los postres con elegante crema batida o diseños de glaseado. Realce conchas de repostería con encantadoras remolinos de mousse. Añada un toque de sofisticación a sus postres y platos de entrada con queso crema vertido con gran elegancia o decoraciones para untar en mariscos. Con nuestra herramienta Dessert Decorator Pro, ¡usted puede hacer de todo!

415-L-850



La Herramienta Completa Dessert Decorator Pro Incluye:



6 Duraderas Boquillas Niqueladas
Producen decoraciones de formas perfectas en cada aplicación.



2 Acopladores De Boquilla
Los dos tamaños sostienen boquillas estándar (pequeñas) y boquillas grandes.



Bolsa Para Guardar y Lavar Boquillas y Acopladores En Lavaplatos
Para lavar las boquillas y acopladores con facilidad simplemente coloque la bolsa de malla de nailon en el bastidor de platería de su lavaplatos.



¡Folleto Con Ideas e Instrucciones!
Incluye deliciosas recetas y fáciles instrucciones para decorar elegantes postres y aperitivos.

dessert decorator max™

¡Elabore decoraciones sensacionales para postres y aperitivos en minutos! Una herramienta fácil de usar que lo hace todo: decore tartas con elaborados diseños entramados de crema batida, adorna los huevos duros con salsa picante con una bonita roseta, decore las galletas para fiestas con sabrosas pastas de untar, o rellena magdalenas con glaseado de mantequilla para crear los dulces perfectos para fiestas infantiles. El juego completo incluye 6 boquillas con 2 acoples para hacer bonitos diseños como estrellas, conchas, flores, pétalos, entramado/trenzado, estartila, hojas y más. El Dessert Decorator Max también funciona con prácticamente cualquier boquilla Wilton, permitiéndole una gran versatilidad. El folleto de instrucciones y recetas está lleno de instrucciones de decoración fáciles, paso a paso, e ideas deliciosas para comidas dulces y sabrosas.

415-L-854





Decorador De Postres

Brinde a sus pasteles y a su repostería un hermoso toque de terminación en unos segundos. La palanca fácil de controlar lo ayuda a rellenar y decorar todo tipo de postres. Las boquillas de decoración pueden hacer estrellas, rosetas, conchas, y muchos más adornos. Funciona muy bien con la mezcla de Glaseado de mantequilla Wilton, pág. 124, y con la mezcla de Glaseado batido, de acuerdo con las instrucciones del paquete.

415-L-825



Glaseados

¿Sabía usted que todos los glaseados Wilton son formulados exclusivamente para nosotros? Esto se debe a que Wilton insiste en proporcionarle la consistencia perfecta para la decoración. Ingredientes de calidad que representan mejores resultados de decoración para usted.



Glaseados Listos Para Su Uso
Wilton es el único glaseado listo para su uso que es ideal para todas las aplicaciones de decoración. Una lata cubre dos capas de 8 ó 9 pulgadas o un pastel de 9 x 13 pulgadas.
Blanco 710-L-118
Chocolate 710-L-119



Glaseado Batido
La textura ideal para decorar en una deliciosa mezcla fácil de hacer. Añada simplemente agua de glaseado y bata hasta lograr una textura aterciopelada para glasear o decorar. Sabor ligero y delicado. Con la certificación Kosher. Da para 4 tazas.
710-L-1241



Piping Gel
Haga brillantes diseños y mensajes o bella los pasteles antes del glaseado. Transparente; se colorea con color de glaseado. 280 g (10 oz). Con la certificación Kosher.
704-L-105



Cremoso Blanco De Mantequilla
Nuestra práctica mezcla tiene el delicioso sabor y la cremosa textura del glaseado de mantequilla hecho en casa; suficientes para glasear un pastel de una capa de 203 mm. Usted puede usar el glaseado blanco cremoso de Wilton igual que usaría su receta favorita de glaseado de mantequilla. Con la certificación Kosher.
710-L-112



Mezcla De Flujo De Colores
Cree diseños dimensionales vertidos para su pastel. Añada simplemente agua y azúcar glass. Con la certificación Kosher. El envase de 113 g (4 oz.) da para diez lotes de una taza y media.
701-L-47



Merengue En Polvo
De cuerpo al glaseado real, los merengues, el glaseado hervido; estabiliza el glaseado de mantequilla. Es un reemplazo para la clara del huevo en muchas recetas. La tapa reutilizable se abre completamente para facilitar la medición. Con la certificación Kosher.
Envase De 110 g (4 oz)
702-L-6007
Envase De 230 g (8 oz)
702-L-6015

Colores De Glaseado

Los colores de Wilton están hechos para producir un color más profundo y más rico, añadiendo sólo una pequeña cantidad. Nuestra fórmula de gel concentrado le ayuda a conseguir el matiz exacto que desee, sin agoar el glaseado. Encontrará una gran variedad de colores, listos para ser mezclados, para crear sus matices personales.
Con la certificación Kosher.



Single Botela
(30 ml 1 oz.)

*Nota: El uso de grandes cantidades de estos colores puede cambiar el sabor del glaseado. Use el Rojo Sin Sabor para las áreas extensas en rojo de sus pasteles. Cuando use negro, comience con glaseado de chocolate para limitar la cantidad de negro necesaria.
El amarillo narciso es un color completamente natural. No contiene amarillo No. 5. El color es muy claro.



Color Blanco-Blanco De Glaseado
Añada agitándolo para blanquear el glaseado hecho con mantequilla o margarina. Perfecto blanco nítido para pasteles de boda. 59 g (2 oz).
603-L-1236





Juego De 4 Colores Primarios De Glaseado
Amarillo limón, rojo Navidad, azul cielo y marrón, en envases de 14 g (½ oz). Con la certificación Kosher.
601-L-5127 4/Juego



Juego De 4 Colores Pastel De Glaseado
Rosado pétalo, durazno cremoso, verde salvia y azul aciano en envases de 14 g (½ oz). Con la certificación Kosher.
601-L-25588 4/Juego

Juego De 8 Colores De Glaseado
Envases de 14 g (½ oz) de colores de glaseado: amarillo limón, rojo Navidad, verde hoja, azul cielo, marrón, naranja, rosado y violeta. Con la certificación Kosher.
601-L-5577 8/juego

Juego De 4 Colores Tonos Jardín De Glaseado
Amarillo ranúnculo, malva áster, azul delfín y verde musgo en envases de 14 g (½ oz). Con la certificación Kosher.
601-L-4240 4/Juego

Juego De 12 Colores De Glaseado
Los colores más usados en envases de 14 g (½ oz). Verde kelly, violeta, rosado, marrón, amarillo limón, negro, rojo sin sabor, azul real, amarillo dorado, rojo burdeos, cerceta y cobre. Con la certificación Kosher
601-L-5580 12/juego

Sabores

Los decoradores confían en los excelentes sabores de Wilton que no alteran la consistencia del glaseado. Los sabores de Wilton son concentrados, es decir, basta una o dos gotas para añadir un delicioso sabor a glaseados, pasteles, bebidas y otras recetas.

Extracto Puro De Vainilla
La mejor vainilla del mundo. Excelente para pasteles, budines, rellenos para pasteles, flanes, alfajores de amaretto y mucho más.
4 onzas
604-L-2270



Glicerina
Aplíquela y revuélvala en el color ya seco de glaseado para devolverle su consistencia al glaseado.
Con la certificación Kosher. 59 ml (2 oz).
708-L-14



Sabores Premium
Eleve su cocina y sus pasteles a otra dimensión con los sabores de la mejor calidad. Cada sabor está concentrado para que sólo tenga que usar una pequeña cantidad. Realzan el sabor reduciendo al mismo tiempo las calorías en una infinidad de recetas. Certificados Kosher. 4 onzas cada uno.

Sabor A Fresa	**604-L-2277**
Sabor A Mantequilla	**604-L-2272**
Sabor A Limón	**604-L-2275**
Sabor A Almendra	**604-L-2271**
Sabor A Avellana	**604-L-2273**



Sabores Sin Color
Recomendados y utilizados en las Clases del Método Wilton, porque estos deliciosos sabores no alteran el color de su glaseado. Son esenciales para elaborar glaseados blancos puros en los pasteles de boda y para mantener colores vibrantes en todas sus decoraciones. Con la certificación Kosher.

Extracto Incoloro De Vainilla
59 ml (2 oz)
604-L-2237
236 ml (8 oz)
604-L-2259

Sabor De Mantequilla Sin Color
59 ml (2 oz)
604-L-2040
236 ml (8 oz)
604-L-2067

Extracto Incoloro De Almendra
59 ml (2 oz)
604-L-2126



Sprinkles

Azúcares De Color

El azúcar extrafino es excelente para rellenar en diseños de colores brillantes en pasteles, galletas y magdalenas. El flujo se controla fácilmente con la botella con tapa dispensadora.

Con la certificación Kosher. 84 g.





Amarillo 710-L-754 · Rosado 710-L-756 · Rojo 710-L-766

Verde Claro 710-L-752 · Azul 710-L-750 · Naranja 710-L-759

Lavanda 710-L-758 · Verde Oscuro 710-L-764 · Negro 710-L-762

Sprinkles De Forma

2.5 - 3 oz. las botellas de plástico son convenientes para esparcir el contenido y para guardarlo.

Certificado Kosher.





Mezcla De Patito De Goma 710-L-768 · Mezcla De Estrellas 710-L-770 · Caramelos De Canela 710-L-769

Calandrias De Arco Iris 710-L-772 · Barretas De Arco Iris 710-L-776 · Barretas De Chocolate 710-L-774

Esténciles Para Pasteles

¡NUEVO!

Paquete De Variedad De Esténciles Para Pasteles

Nuestra colección de 4 diseños de esténciles le brinda varias maneras de hacer más festivos los pasteles de cumpleaños. Decorar con esténciles es tan fácil... tan sólo colóquelos sobre su pastel glaseado, luego salpíquelo con Wilton Cake Sparkles™, añada los emocionantes azúcares Wilton, en un arco iris de colores, o use el spray de colores para alimentos Color Mist™ También funciona de maravillas con el Rolled Fondant de Wilton: rellene diseños con azúcares o decore con marcadores FoodWriter. Incluye diseños de Feliz Cumpleaños (Happy Birthday), flores, remolinos y corazones.

417-L-148 4/Paq.





Surtidos De 4 Sprinkles Mezclados

¡Muy prácticos! Cuatro formas divertidas en una botella de tapa fácil de abrir y fácil de verter. Decore magdalenas, helado y otros dulces.

Certificado Kosher.





Diversión
Calandrias de arco iris, azúcar verde claro, azúcar rosa de 1 onza cada uno y barretas de chocolate de 0,75 onzas.
710-L-732



Chocolate Crujiente
Trocitos de chocolate y barretas de chocolate de 0,80 onzas cada uno, crujiente de cacahuete de 0,74 onzas, crujiente de chocolate de 0,60 onzas.
710-L-4121



Surtido De 4 Los Brillantes
contienen envases de 31 gr cada uno en amarillo, verde claro, lavanda y rosa
710-L-651



Surtido De 4 Los Primarios
contienen envases de 31 gr cada uno en rojo, verde oscuro, azul y amarillo
710-L-650

Surtidos De 6 Sprinkles Mezclados

¡Seis formas y colores divertidos para darle un toque de energía a sus golosinas! La botella con tapa fácil de abrir le permite espolvorear o verter en el lugar preciso.

Certificados Kosher.



Mezcla Florida
Confeti, hojas coloridas,margaritas, corazones en color pastel de 0,39 onzas cada uno, flores silvestres de 0,35 onzas, mariposas de 0,32 onzas.
710-L-4122



Animales y Estrellas
Pescado de 0,39 onzas, estrellas, dinosaurios, estrellas y luna, osos de 0,39 onzas, delfinas de 0,32 onzas.
710-L-4123



Calandrias
Rosa, naranja, verde, rojo, amarillo, púrpura de 0,50 onzas cada uno.
710-L-4125



Barretas
Rosa, naranja, verde, rojo, amarillo, azul de 0,42 onzas cada uno.
710-L-4127

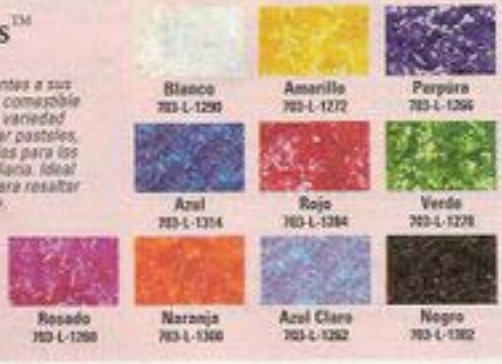


Cristales De Azúcar
Rosa, naranja, verde, rojo, amarillo, lavanda de 0,56 onzas cada uno.
710-L-4126

Cake Sparkles™

¡Añada colores resplandecientes a sus postres! Este oropel brillante comestible pone en sus manos una gran variedad de colores, listos para decorar pasteles, magdalenas, galletas y helados para los días de fiesta y la diversión diaria. Ideal para trabajos en esténcil o para resaltar mensajes y escenas de nieve.

Con la certificación Kosher.
7 gramos.



Blanco 703-L-1290 · Amarillo 703-L-1272 · Púrpura 703-L-1266

Azul 703-L-1314 · Rojo 703-L-1284 · Verde 703-L-1278

Rosado 703-L-1260 · Naranja 703-L-1308 · Azul Claro 703-L-1262 · Negro 703-L-1302

Soportes Decorativos y Servir

Un soporte de calidad para pasteles es indispensable si se desea decorar con facilidad. Los soportes elevan su pastel separándolo de la superficie de trabajo, de modo que usted pueda crear bordes con comodidad. La mayoría de los soportes son también rotativos, permitiéndole decorar completamente alrededor del pastel sin esfuerzo. Usted puede usar también muchos de nuestros soportes para servir su pastel acabado en forma atractiva.

Plato Giratorio Inclinado Para Pasteles

El plato giratorio inclinado para pasteles se mueve a 3 ángulos predeterminados: 12°, 24° y a nivel, y queda trancado en el lugar, haciendo más fáciles todas las técnicas de decoración. El plato giratorio rota suavemente en cualquiera de los ángulos de posición, para decorar sin esfuerzo los bordes superiores, realizar mallas, dibujar letras en la parte superior y en los lados del pastel, y más.

El pastel queda apoyado sobre una base anti deslizante de 305 mm de diámetro y 152,5 mm de altura.

307-L-894



¡Decore con la facilidad y confianza de un professional!

Plataforma Giratoria Profesional

La rotación extremadamente suave y sin esfuerzo que los profesionales necesitan para decorar los pasteles de toda en pasa. El soporte de aluminio para trabajos pesados tiene 12 cm de altura con una placa de 30 cm de diámetro.

307-L-2501



Soporte Giratorio Para Pasteles

Gira en ambas direcciones con cojinetes esféricos de fácil rotación. Decore y sirva en el mismo soporte de aspecto atractivo. 7,5 cm de altura con 28 cm de diámetro en plástico moldeado blanco.

415-L-900



Soporte De Pastel Adorna-y-Gira

Gira con suavidad sobre cojinetes esféricos ocultos para decorar fácilmente y servir con comodidad. La placa de 30 cm de bordes acanalados es duplástico moldeado blanco.

2103-L-2518



Servidor Lazy Daisy

Su diseño de pétalo y sus bordes festoneados dan elegancia a su postre. El soporte fijo es de robusto plástico blanco, 13 cm de altura con placa de 30 cm de diámetro.

307-L-700





Cúpula Para Pastel™

Una manera elegante de exhibir y proteger su pastel.

La cúpula irrompible de policarbonato le brinda una visión clara del pastel, que se apoya en un elegante pedestal que luce muy bien en cualquier entorno. La alta cúpula de 190,5 mm, transparente como el cristal, tiene la altura ideal para pasteles de varias capas, cabello de ángel, magdalenas y muffins. El pedestal tiene aproximadamente 317,5 mm de diámetro, y puede guardarse dentro de la cúpula. Se incluyen instrucciones y recetas.

307-L-702

Transporter De Pasteles

¡La forma práctica de transportar pasteles decorados! Su generoso tamaño permite proteger los bordes y las decoraciones de corona dispastel con facilidad. Ideal para transportar o guardar tortas de cabello de ángel, tartas de queso o pastales de una o varias capas. Sirve para un pastel redonda de 254 mm con bordes o un pastel de 305 mm sin bordes. Base redonda de 356 mm y tapa de 152 mm de alto.

415-L-905



Accesorios

Bake Easy™ Spray Antiadherente

¡NUEVO!

Para pasteles que quedan hermosos al desmoldarlos cada vez, comience por rociar los moldes con Bake Easy. Este práctico spray antiadherente ayuda a que sus pasteles sean desmoldados perfectamente, haciendo menos migas, para glaseados más fácilmente y obtener un pastel con una decoración impecable. Una simple capa liviana y pareja hace el trabajo. Use Bake Easy para todas las mezclas y recetas: magdalenas, brownies, panes y demás. Versátil para todo tipo de horneados y cocciones. 170 g.

702-L-6018



¡Para Pasteles Perfectos y Sin Migas!

No necesita engrasar y enharinar las bandejas—Cake Release lo hace en un solo paso. Unte una capa ligera de Cake Release en el fondo y los lados con ayuda de un pincel y rellena la bandeja con la masa. Los pasteles se desprenden fácilmente sin dejar migas, proporcionándola la superficie ideal para decorar. Envase de 8 onzas.

702-L-6016



Cepillo De Repostería

Cerdas flexibles y absorbentes para cepillar con eficacia, su anillo de nailon sin costuras retiene las cerdas firmemente.

38 mm de ancho.

417-L-449





Rollo De Pergamino

Este pergamino de calidad profesional, tratado con silicona, es excelente para revestir moldes de horno, hacer triángulos para decorar, como pergaminos de manejar en los pasteles. Puede usarse con seguridad en el horno a 450°F, ideal para microondas también. El doble rollo contiene 3,8 metros cuadrados 38 cm x 10 metros. Certificado Kosher.

415-L-680

Tiras De Horneado Parejo

Ahora sus pasteles pueden hornearse perfectamente nivelados y húmedos,sin centros elevados ni coronillas agrietadas. Simplemente humedezca nuestras tiras y anudables alrededor del molde antes de hornear. Pueden usarse con seguridad en hornos. Cada banda tiene 4 cm de ancho x 76 de largo, con 2,5 cm superpuestos.



Juego Pequeño

2 bandas, suficientes para dos moldes redondos de 20 ó 23 cm.

415-L-260 2/Juego

Juego Grande

4 bandas, suficientes para cada uno de los siguientes moldes redondos: 25,5, 30,5, 35,5 y 40,5 cm.

415-L-262 4/Juego

Espátula Para Galletas

Perfecta para manipular las galletas recién cocidas y todavía calientes. Cuchilla inclinada de acero inoxidable.

417-L-470



Niveladores De Pasteles

Nivelador Grande Para Pasteles

La hoja permite nivelar y aplastar los pasteles de hasta 45,7 cm de diámetro. Se ajusta hasta 7,6 cm de altura — sólo tiene que girar las patas para bloquearlas hasta la altura deseada y cortar el pastel con la hoja de acero inoxidable.

417-L-1198



Niveladores De Pasteles

Logran que sus pasteles queden perfectamente nivelados para decorarlos con precisión. Simplemente coloque el alambre ajustable en las muescas a la altura deseada y deslícelo por el pastel. ¡Facilite las tortas también! Para pasteles de hasta 25 cm de ancho x 5 cm de altura.

415-L-815



Juego De Recipientes De Mezcla Con Tapa



Moldes para hacer decoraciones de glaseado, con sus tapas transparentes que se insertan a presión para mantener la textura correcta en el glaseado hasta que usted esté listo para decorar. Incluye recipientes de 1, 2 y 3 litros con mangos de fácil agarre y prácticos auriculares para un mejor control. La base de caucho impide que el recipiente se deslice sobre la superficie de trabajo. Las medidas se indican claramente en el propio recipiente para mezclar con precisión. Puede lavarse con seguridad en lavaplatos.

417-L-469 6/Juego

Herramien Decorativos

Peine Decorativo
Pase el borde por su pastel glaseado para formar bellos salientes. 30 x 4 cm; en plástico.
417-L-156



Triángulo Decorativo
Cada lado añade un efecto distinto de contorno a los pasteles glaseados. Fácil de sostener; 13 x 13 cm en plástico.
417-L-162



Guirnaldero
Se ajusta a 7 anchos predefinidos y varias profundidades para marcar fácilmente guirnaldas en los lados del pastel. Se incluyen instrucciones.
409-L-812



Tabla De Práctica Con Juego De Patrones
Incluye un soporte y 20 patrones de tamaño completo. 23 x 15 cm.
406-L-9464



Juego De Divisores De Pastel
Mide secciones iguales de su pastel para la colocación precisa de guirnaldas, cuerdas y otros diseños. La rueda divisora de pastel marca hasta 16 divisiones en los pasteles de hasta 50 cm de diámetro. El guirnaldero se ajusta para 7 anchos distintos. Se incluyen instrucciones.
409-L-806 2/Juego

Guantes De Uso Universal Para Decorar
Guantes desechables que pueden usarse con seguridad en alimentos y mantienen sus manos limpias, sin colonia y protegidas dentro y fuera de la cocina. Previenen las manchas de colores al colorear fondant, impiden las huellas de los dedos en los caramelos caseros, eliminan la posibilidad de quemaduras de la piel al cortar alimentos calientes y condimentados. También son excelentes para trabajar con pintura y cola de manualidades. Se ponen muy fácilmente pues se adaptan a cualquiera de las manos.
417-L-1642 20/Paq.



Icing Sculptor™

Ahora sus pasteles pueden tener un elegante aspecto esculpido que les dará una hermosa terminación profesional. Con el Icing Sculptor™, es fácil. Tan solo introduzca cualquier combinación de las 64 cuchillas de diseño, mezcle y combine entre los 14 bordes de escultura para crear sus efectos personalizados favoritos. Luego deslice el rastrillo sobre los lados del pastel glaseado para crear rebordes que enmarquen su diseño en forma hermosa. Cree cientos de combinaciones de diseños: rebordes anchos o estrechos, espectaculares remolinos y también diseños verticales.

Incluye el mango para esculpir, 64 cuchillas de diseño e instrucciones completas.
2304-L-12 86/Juego



¡Es tan fácil!
Seleccione las cuchillas que desee y deslícela en el soporte. Presione el escultor sobre el pastel glaseado a medida que rota el pastel en el plato giratorio.



¡Es tan versátil!
¡Las 64 cuchillas pueden crear cientos de efectos diferentes! Mezcle y combine entre los 15 diseños de borde para lograr el aspecto perfecto para su pastel.

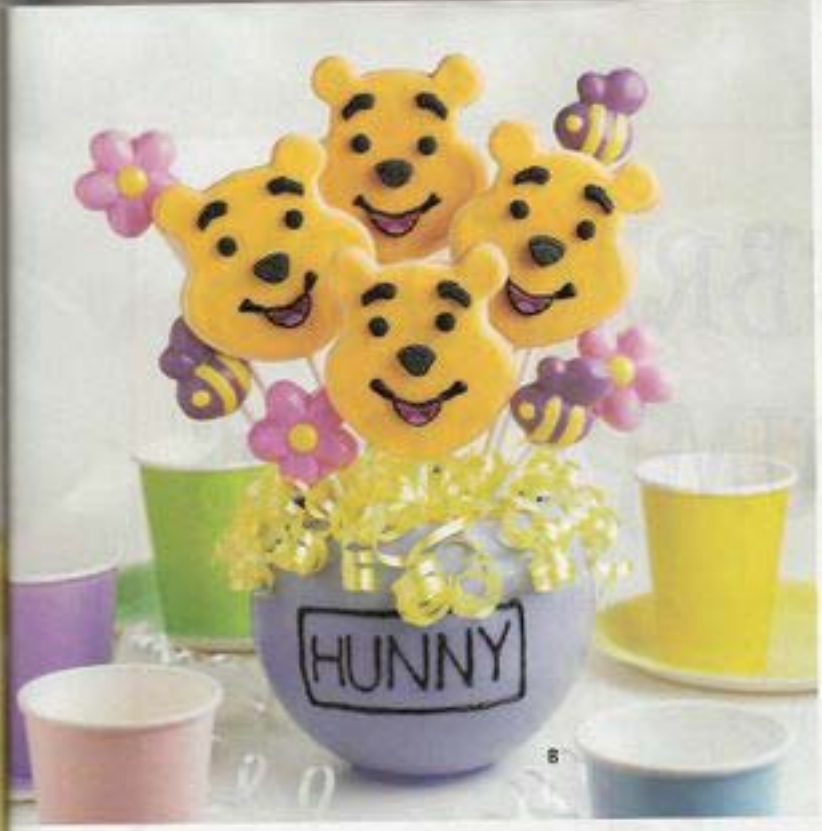


Obtenga 8 De Cada Cuchilla De Esculpir De Doble Hoja.



Guantes De Protección Para Manos y Muñecas
¡Hace más cómodas la decoración y demás tareas creativas! Úselos cada vez que realice trabajos manuales. Su constitución exclusiva de spandex y nylon afirma áreas vitales de la mano y la muñeca, para ayudarlo a trabajar con mayor comodidad, mientras que la tela permeable disminuye la transpiración. Los Guantes de Protección para Manos y Muñecas estimulan la circulación y masajean los músculos para disminuir la fatiga. Su diseño liviano y sin dedos le proporciona la libertad de movimiento que necesita para todo tipo de tareas, incluyendo trabajos en la computadora, pintura, costura, tejido, acolchado, crochet y más. Lavables a máquina o a mano.
417-L-488 2/Paq.





B

B. Tarro de Miel de *Pooh*

¡Es tan divertido que todos desearán meter su mano adentro para tomar un dulce! Primero, moldee los chupetes de **Pooh** *siguiendo las instrucciones del kit de chupetes de* **Pooh**. *Adjunte palitos de chupete de 203 y 298 mm a las galletas con caramelo derretido. Para el tarro de miel, moldee 2 caparazones de caramelo (pág. 119) en el molde de pelota de deportes, mezclando 1 pag. de Candy Melts® * blanco y otro azul con un poco de violeta del juego de colores de jardín para caramelo. Recorte aproximadamente 25 mm del extremo superior con un cuchillo tibio. Coloque un bloque de espuma forrado de papel de aluminio dentro del tarro, cortado de manera que se adapte a él; guarde en refrigerador. Delinee la pancarta e imprima el mensaje con caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada. Introduzca los caramelos y las galletas en los palitos y añada la cinta.*

©Duncan

*Inconseguible de confitería de venta

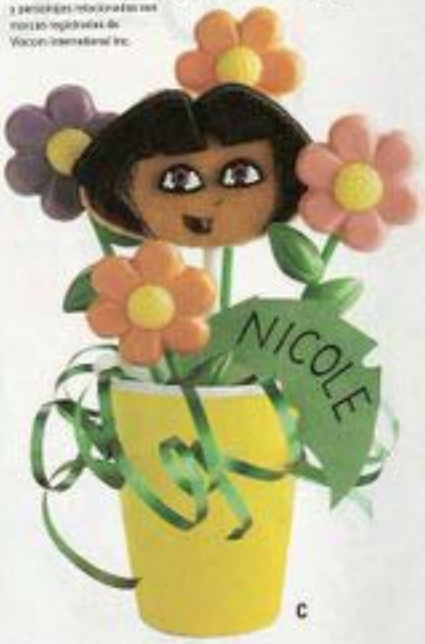


D

C. ¡*Dora* está Preparando tu Casa!

Tener una fiesta con amigos es algo absolutamente natural para **Dora la Exploradora**. *Moldee flores y hojas según las instrucciones en el kit para hacer caramelos Fantasía de Flores. Adjunte un palito para galleta de 152 mm al dorso de la galleta de* **Dora**, *con caramelo derretido. Trace y corte tarjetas de reservación de lugar con forma de hoja, usando el diseño† y cartulina; escriba el nombre con un marcador. Coloque un bloque de espuma, cortado para que se adapte, dentro de un vaso de fiesta de plástico; introduzca los chupetes y la galleta. Coloque la cinta ondulada y sujete la tarjeta.*

©2003 Viacom International Inc. Todos los derechos reservados. Nickelodeon, Nick Jr., Dora la Exploradora y todos los títulos, logotipos y personajes relacionados son marcas registradas de Viacom International Inc.



C

D. A nadar con *Bob Esponja*

Los niños se zambullirán de cabeza en estas tarjetas de reservación de lugar de galleta y caramelo de **Bob Esponja**. *Para hacer el caramelo: tiña Candy Melts® * blanco con colores primarios y de jardín para caramelo. Moldee la placa de caramelo que usará como base en el molde de mini hogazas; use los diseños† y el caramelo derretido en mangas de papel pergamino-mixto cortadas para delinear y rellenar el coral y las flores; guarde todo el caramelo en el refrigerador hasta que endurezca. Haga diseños de estrellas y puntos con caramelo derretido; deje endurecer. Añada galletas de* **Bob Esponja** *con caramelo derretido. Adjunte, el coral y las flores a la base con caramelo derretido. Espolvoree con azúcar rubia granulada.*

†Diseños en el Libro de Diseños Wilton, pág. 222

Decorativas Mangas

Mangas Decorativas Peso Pluma
Use estas mangas de fácil manejo una y otra vez. Hechas de poliéster liviano, resistente y flexible que nunca se pone rígido. Con un revestimiento especial para impedir que la grasa las traspase. Pueden hervirse y lavarse en lavaplatos. Se incluyen instrucciones.
20 cm **404-L-5087**
25 cm **404-L-5109**
30 cm **404-L-5125**
35 cm **404-L-5140**
40 cm **404-L-5158**
45 cm **404-L-5184**

Mangas Decorativas Desechables
Usalas y deséchelas, sin problemas. Perfectas para derretir Candy Melts en el microondas. Plástico resistente y flexible. El tamaño de 30 cm sirve para las boquillas y los portaboquillas estándar.
2104-L-358 12/Paq.
2104-L-1358 24/Paq.

Surtidor De 100 Piezas
¡Ahora en un paquete conveniente! La nueva caja-surtidor de 100 piezas le permite hacer con facilidad una manga a la vez, así usted puede mantener en orden su espacio para decorar.
2104-L-1273
50/Paq.
2104-L-1249
100/Paq.

Triángulos De Pergamino
Haga sus propias mangas decorativas desechables con nuestro papel pergamino vegetal resistente a la grasa.
30 cm
2104-L-1206 100/Paq.
38 cm
2104-L-1508 100/Paq.





Paquina De 50



Accessorios Para Boquillas

Mantenga la calidad de las boquillas metálicas con accesorios que limpian, dan forma y almacenan sus boquillas favoritas.



Bolsa Para Guardar y Lavar Boquillas y Acopladores En Lavaplatos
Para lavar las boquillas y acopladores con facilidad simplemente coloque la bolsa de malla de nailon en el bastidor de plateria de su lavaplatos. 146 x 152 mm
417-L-1640 2/Paq.

Decorativas Portaboquillas
Los portaboquillas facilitan el cambio de boquillas decorativas en la misma manga de glaseado

Portaboquillas Estándar
Sirve para todas las mangas decorativas y las boquillas estándar.
411-L-1987



Portaboquillas Grande
Úselo con boquillas decorativas grandes y mangas de peso liviano y mangas de peso pluma de 35 a 45 cm.
411-L-1006





Protector De Boquillas
Devuelve la forma correcta a las boquillas dobladas y abre las boquillas obstruidas. Coloque la boquilla sobre el extremo puntiagudo o cónico, ponga la cubierta y retuerza hacia delante y hacia atrás para volver a darle forma. Plástico ultrarresistente.
414-L-909

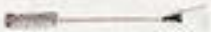
Cubiertas De Boquilla
Use las mangas llenas para reloqueo; simplemente deslícelas sobre la boquilla y listo. Son de plástico.
414-L-915 4/Paq.



Maxicepillo De Boquillas
Limpia las boquillas rápida y fácilmente. 4 cm de ancho x 14 cm de largo.
414-L-1010



Cepillo De Boquillas
Ideal para limpiar las aberturas de las boquillas pequeñas. Cerdas plásticas. 0,5 cm de ancho x 10 cm de largo.
418-L-1123



Estuches De Protección De Boquillas
El estuche pequeño contiene 26 boquillas; el estuche grande contiene 52 boquillas (no se incluyen las boquillas)
Pequeño **405-L-8773**
Grande **405-L-7777**



Accessorios De Flor

Pinza Para Flores
Sirve para transferir con toda facilidad las flores de crema de mantequilla desde el clavo hasta el pastel sin dañarlas. Su diseño angular evita que toque el pastel con las manos. Las hojas pueden quitarse para limpiarse fácilmente.
13,3 cm de largo.
417-L-1199



Clavos Para Flores
Le da al control que usted necesita al verter flores de glaseado sobre el pastel. Basta girar el clavo entre sus dedos a medida que vierte el glaseado para formar una flor en la cabeza. Acero inoxidable.



38 mm No. 7 (elaboración de flores básicas)
402-L-3007

32 mm No. 9 (flores más pequeñas)
418-L-3009

Juego De Clavos Para Lirios
Esencial para hacer flores de copa. Incluye copas de 1,2, 3, 4 y 6 cm de diámetro.
403-L-0444
8/Juego



Espátulas

Palo De Rosa
O use nuestras espátulas de acero inoxidable con mango de madera de palo de rosa de calidad con hojas fuertes y flexibles y robustos mangos.

Recta De 28 cm
hoja de 15 cm
409-L-7695

Recta De 20 cm
hoja de 10,5 cm
409-L-6044

Angular De 30 cm
hoja de 16 cm
409-L-135

Angular De 20 cm
hoja de 11,5 cm
409-L-739

En Punta De 20 cm
hoja de 10 cm
409-L-518



Comfort Grip™
Wilton presenta las espátulas Comfort Grip™ que tienen mangos gruesos con salientes y acolchado para los dedos para lograr más comodidad y controlcon menos fatiga.

Recta De 38 cm
hoja de 25,5 cm
409-L-6038

Recta De 28 cm
hoja de 15 cm
409-L-6018

Recta De 20 cm
hoja de 10,5 cm
409-L-6006

Angular De 38 cm
hoja de 25 cm
409-L-6036

Angular De 33 cm
hoja de 19,5 cm
409-L-6024

Angular De 20 cm
hoja de 11,5 cm
409-L-6012

En Punta De 20 cm
hoja de 10 cm
409-L-6003



PEDIDOS CON LLAMADA SIN COSTO 800-436-5778

Juego Para Decoración

El Juego Supremo
"Todo al arsenal". Decore muchos pasteles avanzados de boda, florales y de diseño de centena, así como pasteles básicos. Este juego de 53 piezas incluye: boquillas metálicas de decoración #2, 3, 5, 7, 12, 16, 18, 21, 32, 67, 65, 67, 101, 103, 104, 129, 225 y 352; 24 mangas decorativas desechables de 30,5 cm; dos portaboquillas; cinco colores de glaseado de 42 g; un clavo para flores No. 9 de 3 cm; espátula angular de 20 cm; bandeja de almacenamiento; *Guía de Decoración de Pasteles, ¡tan fácil como contar 1-2-3!* (36 páginas).
2104-L-2546 53/Juego

El Juego De Lujo
Cree muchos pasteles florales avanzados y pasteles básicos de boda. Este juego de 37 piezas incluye: boquillas metálicas de decoración #3, 5, 7, 12, 16, 21, 32, 67, 104 y 225; dos portaboquillas; cuatro colores de glaseado de 14 g; clavo para flores No. 9 de 3.5 cm; bandeja de almacenamiento; *Guía de Decoración de Pasteles, ¡tan fácil como contar 1-2-3!* (36 páginas).
2104-L-2540 37/Juego

El Juego Básico
Desde los diseños de cumpleaños de relleno con estrellas a los lindos pasteles florales, una sólida base para la decoración. Este juego de 25 piezas incluye: cinco boquillas metálicas de decoración #3, 16, 21, 67 y 104; doce mangas decorativas desechables de 30,5 cm; dos porta-boquillas; cuatro colores de glaseado de 14 g; 1 clavo para flores No. 9 de 4 cm; un folleto con 12 páginas de instrucciones.
2104-L-2536 25/Juego

El Juego Para Principiantes
¡Perfecto para los pasteles de cumpleaños con personalidad de Wilton! Este juego de 18 piezas incluye: cuatro boquillas metálicas de decoración #3, 16, 21 y 67, seis mangas decorativas desechables de 30 cm; dos portaboquillas; cinco paquetes de colores líquidos (2 ml /0.067 onzas); folleto con 10 páginas de instrucciones.
2104-L-2530 18/Juego

Colección De Caja De Herramientas De 101 Piezas ¡NUEVO!



Esta práctica caja contiene nuestra colección más completa de herramientas, colores y sabores para el decorador de pasteles. Es una excelente forma de organizar, transportar y guardar los elementos esenciales: boquillas, acoples, colores, espátulas y más. Una bandeja removible guarda boquillas, acoples, pinceles y colores en forma segura. Al guardar los artículos en forma vertical, evita derrames y hace que sea más fácil encontrar lo que necesita. Una amplia área para guardar libros, espátulas, bolsas y demás elementos grandes organizados de forma prolija.
2109-L-861 101/Juego

Instrumentos:
- 8 Colores de glaseado: Amarillo dorado, rojo sin sabor, marrón, violeta, rosado, azul real, negro, verde Kelly en envases de 1/2 oz.
- 3 Acoples (2 estándar, 1 grande)
- 2 Bolsas para guardar y lavar boquillas y acoples en lavaplatos
- Cepillo para limpiar boquillas
- 24 Bolsas para decorar descartables de 305 mm
- 3 Bolsas para decorar reutilizables profesionales (de 203,2, 254 y 406,4 mm)
- 4 Tapones para boquillas
- Protector de boquillas
- 8 Clavo para flores N° 7
- Elevador de flores
- 8 Marcador Garland
- 3 Espátulas (de 203,2 y 338,2 mm. Sesgada, Afilada de 203,2 mm)
- Libro de decoración de pasteles
- 20 Guantes de decoración descartables para todo propósito
- Tabla para practicar con diseños
- Tiras para horneado parejo
- 8 oz. de sabores vainilla transparente y mantequilla incolora
- Nivelador de pasteles
- Rodillo 'Fácil y Rápido'
- Alisador de fondant Easy-Glide
- Pincel para decoración

Incluye 18 Boquillas:
- Redondas #1, 2, 2A, 2 y 12
- Estrella #16, 18, 21 y 32
- Tejido Esterilla #48
- Hoja #67, 352
- Pétalo #102, 103, 104, 105
- Flor En Forma De Gota #2D
- Glaseadora De Pasteles #789

Juego De Herramientas De Decoración

¡CALIDAD YAHORRO!



¡Una generosa selección de boquillas y colores en un práctico juego para decorar en cualquier lugar! El juego incluye todas las herramientas específicas según se necesitan en nuestra Clase I del Curso.
2109-L-859 Juego/50

Boquillas:
- Redondas estándar #2, 3, 5, 7, 12
- Abiertas estándar de estrella #16, 18, 21, 32
- Tipo malla de cesta #47
- Hoja #67, 352
- Estándar de pétalos #101, 103, 104
- Flor pingada #225
- Estrella cerrada #133
- Aberturas múltiples #233
- Flor pingada grande #2004 (2D)

Instrumentos:
- Clavo de flores No. 7
- Cepillo de boquillas
- Una manga suave al tacto 10 in.
- 18 mangas decorativas
- 2 acopladors estándar
- Espátula Recta de 20 cm
- Pincel para decoración
- Cuatro colores de glaseado de 0.5 onzas: amarillo limón, rojo Navidad, azul real, verde hoja
- Tabla de prácticas con juego de patrones
- Guía de Decoracion de Pasteles Para Principiantes

Juego De Boquillas

Juego De Boquillas De Lujo
Le permite crear bordes básicos y avanzados, flores y muchos diseños más. 26 boquillas metálicas decorativas #2, 4, 7, 12, 16, 17, 18, 30, 42, 46, 47, 61, 65, 66, 67, 74, 78, 97, 98, 101, 102, 103, 104, 106, 107, y 109; Portaboquilla; un clavo para flores. Estuche plástico para proteger las boquillas.
2104-L-6666 29/Juego

Juego De Boquillas Maestras
Lo máximo en juego de boquillas virtualmente para cada técnica. 52 boquillas metálicas para decorar #1, 2, 3, 4, 6, 7, 12, 13, 16, 17, 18, 22, 24, 27, 30, 31, 32, 42, 45, 46, 47, 48, 54, 58, 61, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 73, 74, 78, 96, 97, 98, 101, 102, 103, 104, 106, 108, 109, 123, 124, 128, 134, 138, 195, 199 y 2C; portaboquillas; dos clavos para flores; estuche plástico; protector de boquillas.
2104-L-7778 57 /Juego

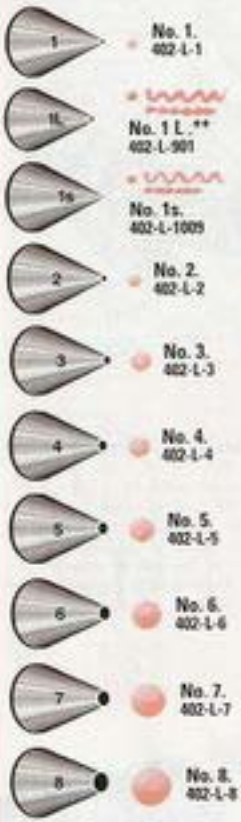
Estuche De Herramientas
Las bandejas mejoradas con tapas que se levantan y se sacan contienen las boquillas y los colores en posición vertical para poder verlos y tenerlas fácilmente a mano y sin derrames. Hay un área de almacenamiento debajo de la bandeja para guardar espátulas, libros y mangas.
409-L-860

Boquillas Decorativas

Todas las boquillas dan buenos resultados con mangas y acopladores estándar, a menos que se indique.

Redondas

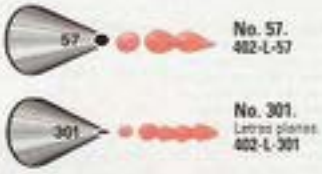
Cortonos, letreros, puntos, bolas, cuentas, mallas, entramados, encajes.







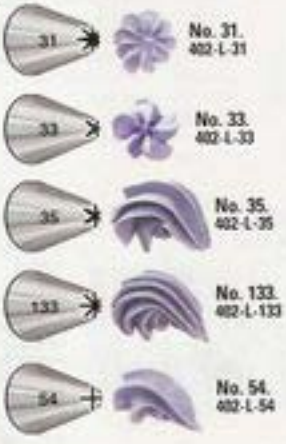
Póster De Boquillas De Decoración
Muestra una lista de todas las boquillas Wilton y sus usos, agrupadas en familias, para servir como referencia instantánea. 71 x 55 cm.
909-L-190



Estrella Cerrada

Cree conchas, estrellas y flores de lis con surcos profundos.





Aberturas Múltiples

Filas y racimos de cuerdas, cuentas, estrellas, festones.



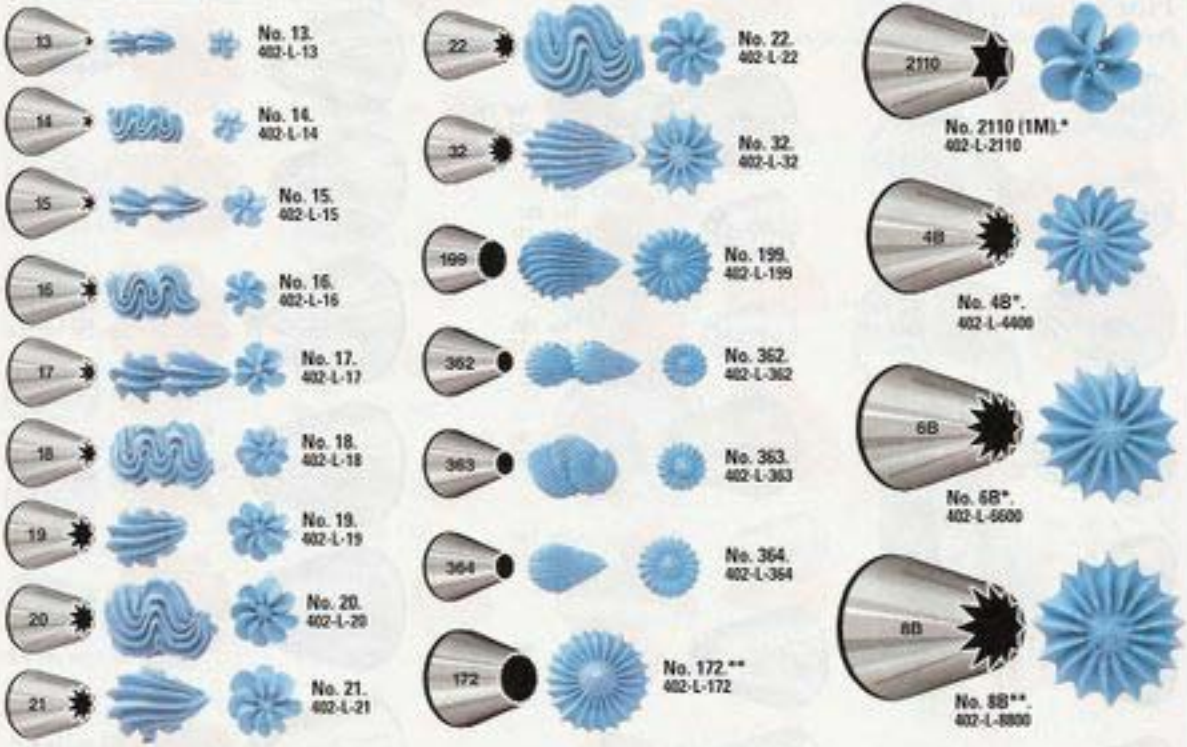


*Se adapta a acoplador grande.
**Usado únicamente corresponiendo a mangas sin corte.

PEDIDOS CON LLAMADA SIN COSTO 800-436-5778

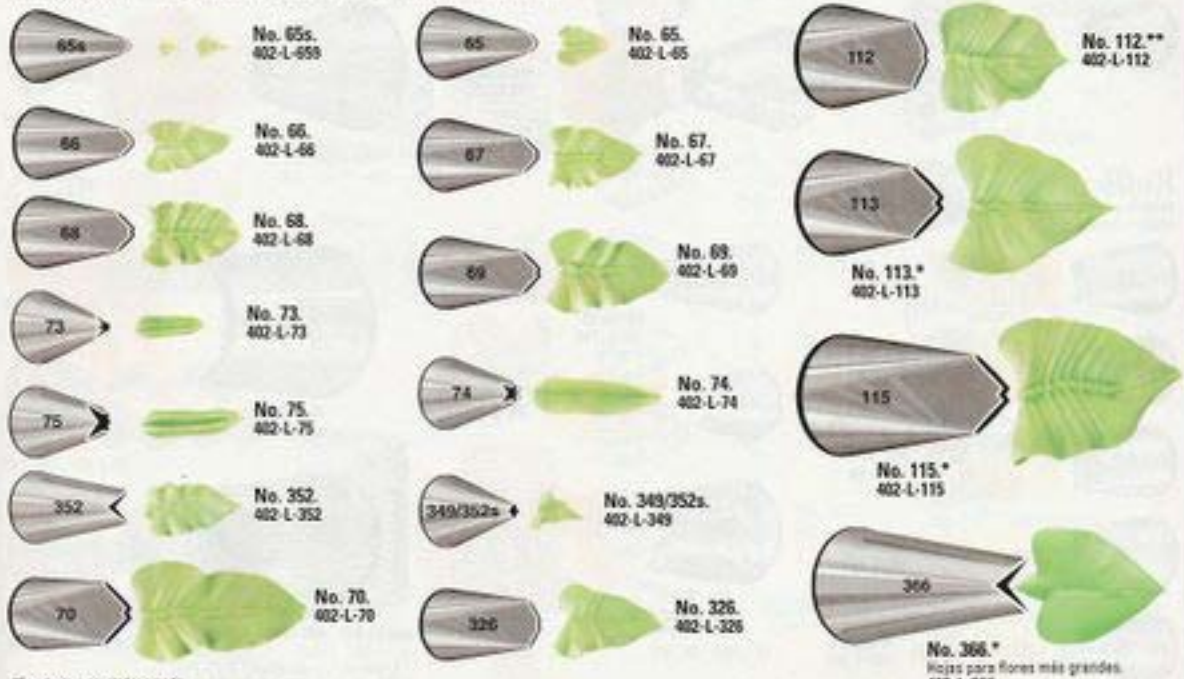
Estrella Abierta

Técnicas de estrellas y flores sueltas; los dientes finamente cortados de las boquillas 199 hasta 364 crean decoraciones con muchas crestas; use las boquillas 68 y 88 con masa de repostería también.



Hoja

¡Tan realistas! También son ideales para bordes con movimiento en concha.



*Se adapta a acoplador grande.
**Uselo únicamente con pergaminos o mangas sin cortar.

Boquillas Decorativas

Todas las boquillas dan buenos resultados con mangas y acopladores estándar, a menos que se indique lo contrario.

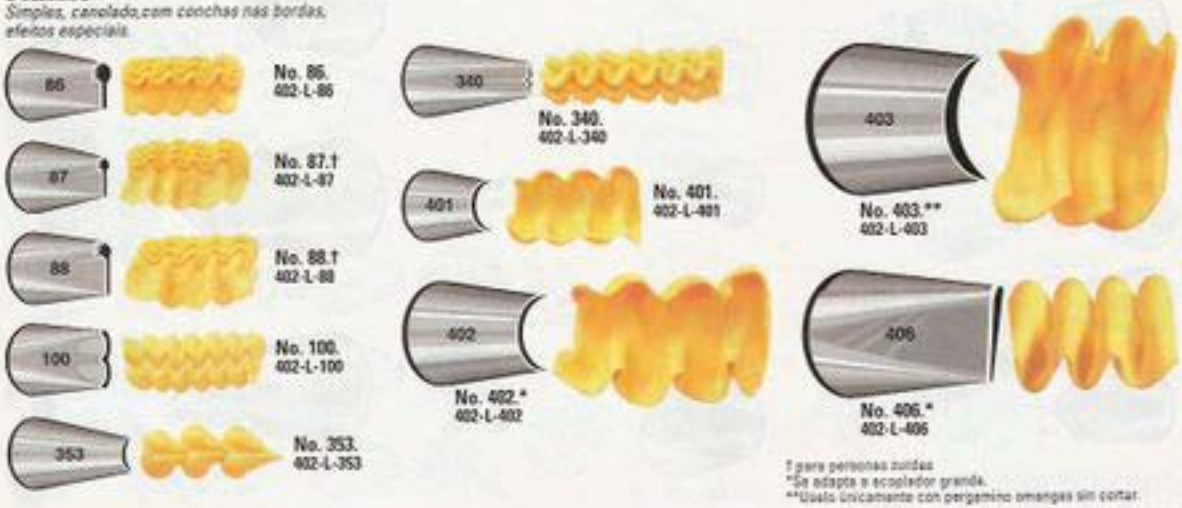
Flor Pingada

Pequeña (106-225); média (131-194); grande (2C-1G) podem ser usadas também com massa para biscoitos.



Ruffle

Simples, canelado,com conchas nas bordas, efeitos especiais.



† para personas zurdas
*Se adapta a acoplador grande.
**Usalo únicamente con pergamino omangas sin cortar.

PEDIDOS CON LLAMADA SIN COSTO 800-436-5778

Pétalos

Pétalos realistas de flores, impactantes volantes, cortinajes, guirnaldas y lazos



No. 59s/59*. 402-L-594



No. 59. 402-L-59



No. 60. 402-L-60



No. 61. 402-L-61



No. 62. 402-L-62



No. 64. 402-L-64



No. 97. 402-L-97



No. 101s. 402-L-1019



No. 101. 402-L-101



No. 102. 402-L-102



No. 103. 402-L-103



No. 104. 402-L-104



No. 150. 402-L-150



No. 116.* 402-L-116



No. 121.* 402-L-121



No. 123*. 402-L-123



No. 124.* 402-L-124



No. 125.* 402-L-125



No. 126.* 402-L-126



No. 127.* 402-L-127



No. 127D.** (Rosa gigante). 402-L-1274

Malla De Cesta

44, 45 hacen franjas uniformes; el resto de las boquillas de malla de cesta hacen franjas tanto uniformes como con estrías.



No. 44. 402-L-44



No. 45. 402-L-45



No. 46. 402-L-46



No. 47. 402-L-47



No. 48. 402-L-48



No. 1D.** 402-L-1004



No. 2B.* 402-L-2002



No. 789 Glaseador De Pastel.** 409-L-789

Especialidades

¡Conchas, cuerdas, corazones, árboles de Navidad, por tavelas de anillos!



No. 98. 402-L-98



No. 347. 402-L-347



No. 136. 402-L-136



No. 77. 402-L-77



No. 78. 402-L-78



No. 83. 402-L-83



No. 96. 402-L-96



No. 79. 402-L-79



No. 105. 402-L-105



No. 80. 402-L-80



No. 81. 402-L-81

No. 250.* 402-L-250

No. 252.* 402-L-252

No. 95. 402-L-95

*Se adapta a ecoplador grande.
**Usalo únicamente con pergamino omenges sin cortar.

Herramientas y Accesorios Para Fondant y Pasta De Goma



Si le parece que estas hermosas flores de pasta de goma y fondant son imposibles para usted, necesita los accesorios y juegos fáciles de usar de Wilton. Todos cuentan con instrucciones paso a paso y utensilios comprobados por decoradores para ayudarle a obtener los mejores resultados.



¡Para Recubrir Un Pastel, 1, 2, 3!

1. Aplana el fondant con el rodillo hasta alcanzar el tamaño del pastel en sobre la superficie de trabajo.



2. Recubre del pastel con glaseado, levanta con cuidado el fondant sobre el rodillo o levántelo con ayuda de ambas manos. Póngalo sobre el pastel.



3. Alisa y da forma al fondant sobre el pastel usando el alisador Easy-Glide dar forma al fondant sobre el pastel y eliminar las burbujas de aire. Recórtelo usando un cuchillo afilado.



Rolled Fondant Listo Para Usar
No hace falta ninguna mezcla, ¡listo para estirar y moldear! Cubre los pasteles con una superficie glaseada perfectamente lisa. Fácil de moldear en bellos bordes, flores y decoraciones. El paquete de 24 oz. (1 libra y 1/2) cubre un pastel de 2 capas de 203,2 mm más las decoraciones. El paquete de 80 oz. (5 lb.) cubre un pastel redondo de pisos de 152, de 203,2 y de 254 mm de diámetro más las decoraciones.
El paquete de 80 oz. (5 lb.) 710-L-2180
El paquete de 24 oz. (1 libra y 1/2) 710-L-2076

Mezcla De Pasta De Goma
Simplemente añada agua y amasa. Mezcla semejante a la masa que se maneja y se trabaja fácilmente y se moldea en bellas flores y figuras. Envase de 400 g.
707-L-124



Glucosa
Ingrediente esencial para hacer pasta de goma. Usar con Wilton Gum-Tex™. Nuevo medida 336 g
707-L-107



Gum-Tex™ Karaya
Hace que la pasta de goma sea manejable, elástica, fácil de modelar. El envase de vertido directo de 168 g tiene una tapa plástica que puede volver a sellarse herméticamente.
707-L-117



Alisadores Easy-Glide De Fondant
Herramientas esenciales para modelar y alisar el rolled fondant. 18 cm de largo x 8 cm de ancho.
1907-L-1005



Rodillo Fácil Y Rápido
Facilita la preparación de pequeñas piezas de pasta de goma y fondant para cortar flores y diseños. El rodillo de madera cabe cómodamente en la palma de la mano.
1907-L-1202



Juego De Herramientas De Repostería
Valiosas herramientas para modelar, grabar y hacer estarcidos, que le ayudan a lograr flores de repostería de aspecto real. Ideales para modelar frutas en mazapán, hacer patrones en pasteles de fondant. Incluye las herramientas para hacer huesos de perro, paraguas, concha, bolo y vetas.
1907-L-1000 S/Juego



Juego De formadores De Flores
Seque las hojas y las flores de glaseadoen une forme convexa y cóncava. Incluye tres portaflores de 4, 5 y 6 cm de ancho, 28 cm de largo.
417-L-9500
S/Juego



Estambres
Colóquelos en los centros de flores antes de secar para lograr flores de apariencia real.
144/Paq.
Blanco
1005-L-102
Amarillo
1005-L-7875



Encontrará más información sobre rolled fondant en la página 105 o en **www.wiltonyearbook.com**

PEDIDOS CON LLAMADA SIN COSTO 800-436-5778

Juegos De Fondant y Pasta De Goma



Juego De Formadores De Flores De La Colección Floral
Haga increíbles flores de aspecto real en pasta de goma. El libro a todo color con explicaciones incluye muchas ideas para arreglos florales e instrucciones paso a paso. El kit incluye 24 cortadores plásticos, 1 molde de hoja, 3 herramientas de madera para modelar, solapa protectora, libro de instrucciones y dos cuadrados de espuma para modelar.
1907-L-117 32/Juego
Libro Solamente **907-L-117**





Acentos Románticos Juego De Moldes Fondant
Oprima simplemente el fondant en los moldes y produce bellos diseños para fijarlos a su pastel. También es ideal para boda, dulce moldeado y mas. Incluye molde de 8 diseños, herramienta de cuchilla/punto y libro de instrucciones.
1907-L-1006 3/Juego



Juego De Estampado Clásico
Simplemente estampe a presión en los pasteles cubiertos con fondant para grabar elegantes diseños. Incluye 6 estampadores: hoja de hiedra, rosa, moño, mariposa, osito de peluche y corazón; instrucciones completas e ideas para pasteles
1907-L-1002 7/Juego



Juego De Eyectores De Flores Floral Garland
Corta y coloca rápida y fácilmente flores de fondant o pasta de goma en los pasteles. Incluye el eyector, 5 cortadores e instrucciones.
1907-L-1001 7/Juego



Juego De Cortadores De Flores Para Bouquet De Rosas Con Técnica Simple
Cree rosas espléndidas en pasta de goma y fondant y flores no-me-olvides usando los cortadores y el libro de este juego. Los cortadores incluyen la rosa grande y pequeña, la hoja de rosa, calíz y no-me-olvides.
1907-L-1003 6/Juego

Juego De Letras A Presión



Juego De Letras A Presión "Escriba-cualquier-Mensaje" En Itálicas
Letras bonitas y sofisticadas para un mensaje hecho a la medida. Las palabras a presión tienen hasta 28.5 cm de ancho; las letras tienen 2 cm de altura.
2104-L-2277 58/Juego

Juego De Letras A Presión "Haga Cualquier Mensaje"
¡Grabe el sentimiento perfecto! Oprima para producir palabras que tengan hasta 28.5 cm de ancho, letras que tengan 2 cm de altura.
2104-L-10
56/Juego



Juego De Patrones A Presión Favoritos De Decorador
Incluye el la flor de lis, el corazón abierto, la voluta cerrada, doble corazón, las volutas en "c" grandes, medianas y pequeñas, medallón, cresta, voluta doble y viña.
2104-L-3160 12/Juego



Juego A Presión Con Patrones De Diseñador
Grabe elegantes diseños para recubrir fácilmente. Incluye el torbellino simétrico, flores dalia grandes y pequeñas, adorno de esquina, flor, moño de corazón, voluta y arabescos.
2104-L-3112 8/Juego



Juego De Letras A Presión Con Mensaje En Letra Caligráfica
Combine las palabras Feliz, Cumpleaños, Aniversario, Felicitaciones, Mejores, Deseos. La altura de la palabra es aproximadamente 2 cm.
2104-L-2061 6/Juego



El Hecho de Galletas

¿Por qué hacer galletitas simples cuando Wilton tiene tantas cosas para hacer que las galletitas sean divertidas? Desde prensas fáciles de usar y juegos de cortadores coloniales hasta divertidos esténciles, glaseados y coberturas, ¡Wilton lo ayuda a crear galletitas inolvidables!

Prensas De Galletas

Wilton ofrece cuatro magníficas maneras de elaborar galletas con prensas, ¡y la mejor selección de prensas repletas de funciones que no se consiguen en ningún otro producto! Elija nuestro juego Spritz clásico, un favorito de la familia con acción de gatillo de fácil presión o el Cookie Max™ con acción de bombeo, fácil de agarrar. Descubra nuestras excelentes nuevas prensas: la Cookie Pro™ Ultra, fácil de guardar, con mango plegable, o la prensa más práctica que alguna vez hayamos creado, la Cookie Master™ Plus inalámbrica, diseñada para un prensado potente y un fácil rellenado.

¡NUEVO!

COOKIE MASTER™ *Plus*

Cordless Cookie Press

Nuestra prensa de galletas inalámbrica es tan potente y fácil de usar, que la usará todo el año para crear galletas, aperitivos, postres y más. La exclusiva acción inversa patentada significa que no hay necesidad de desarmar la prensa para rellenar. Diseño ergonómico para adaptarse a su mano con excelente comodidad.

Incluye 12 discos metálicos en formas clásicas y de temporada, 4 boquillas de adornos para decorar y rellenar y 2 folletos de recetas de regalo, dulces y sabrosas. Usa 4 pilas AA, que no están incluidas.
2104-L-4008 19/Juego







Cookie Pro™ ULTRA

¡NUEVA Y MEJORADA!

¡La mejor prensa de galletitas del mundo se ha vuelto aún mejor! Fácil de usar, fácil de guardar, todo lo que usted desea en una prensa de galletas. El diseño de acción de bombeo le permite elaborar con la prensa docenas de galletas cómodamente. El mango se pliega para guardarse en forma compacta.

Incluya diez discos de aluminio en un accesorio que se puede adjuntar. Se incluyen las recetas.

2104-L-4010 12/Juego



Acción de bombeo para una mayor eficiencia y facilidad de uso.

El mango Comfort Grip™ de diseño ergonómico lo ayuda a presionar con comodidad incluso cuando hace grandes lotes de galletas.

Émbolo interno con resorte (potente pendiente), para una confianza excepcional y una presión eficiente.

Agarraderas laterales evitan que las manos se resbalen.

Constitución resistente de aluminio fundido y acero inoxidable.

Anillo de disco para agarrar con los dedos para un fácil intercambio de discos.

Diseño que ocupa poco lugar
Mango único, que se da vuelta, para guardarlo en forma fácil y práctica.

¡Ya no faltará ningún disco!
La caja para guardar se adjunta a la prensa de galletas cuando no se está usando.

cookie max™ cookie press

Descubra la prensa de galletas que eleva al máximo la facilidad de uso y la comodidad! Con la prensa Cookie Max, usted notará la diferencia desde el primer lote de galletas. Su fácil acción de bombeo le brinda un mayor control, pues con sólo un clic del émbolo obtendrá una galleta perfecta, una y otra vez. Su mango acolchado permite un agarre seguro y cómodo. El cilindro y el fondo elevado transparentes le permiten ver la galleta y la cantidad restante de masa en su prensa al trabajar. Nada de obstrucciones ni dificultades de limpieza, ¡la Cookie Max tiene todo lo que usted necesita en una prensa de galletas! Incluye 12 discos en formas favoritas, sencillas instrucciones y 3 deliciosas recetas.

2104-L-4003 13/Juego





Juego De Prensa De Galletas Spritz
Apretando simplemente un gatillo usted obtiene galletas de clase profesional. Incluye 12 discos plásticos en una variedad de formas.
2104-L-4000 13/Juego

CELEBRACIONES DE CUMPLEAÑOS

Usted ya sabe lo que ellos quieren para su cumpleaños: ¡un pastel sensacional! Decórelo con cualquier cosa que a ellos les guste: su deporte preferido, sus flores especiales y sus animales más queridos. O rellénelos con sus sabores favoritos (¿qué tal una torre de helado?). Sin importar lo que haga, ellos sabrán que este pastel es especial para ellos.



Las instrucciones para los proyectos que se muestran aquí están en la página 16.



Ice-A-Cookie™

¡NUEVO!

¡Diversión instantánea para todas sus galletas del Día de los Enamorados! Transforme las galletas con colores divertidos y encantadores diseños. La suave bolsa para apretar, es fácil de manejar y la boquilla patentada que permite cortar la punta y enroscar tapas para decoración lo ayudan a controlar el flujo. Use esta boquilla para glasear galletas, y use la tapa para líneas y diseños de decoración. El delicioso glaseado con sabor a vainilla se seca dando un acabado suave y satinado. ¡Dibuje formas divertidas, mensajes, decore con Cake Sparkles™ y más!

Cada bolsa decora aproximadamente 24 galletas redondas de 76 mm. Bolsa de 10.58 oz. Con la certificación Kosher.

Blanco	710-L-416
Negro	710-L-136
Naranja	710-L-135
Rosado	710-L-417
Azul	710-L-418
Amarillo	710-L-419
Verde	710-L-420
Violeta	710-L-421
Rojo	710-L-422



Stencil-A-Cookie™ Juego de Cortador y Esténcil

Usando el cortador y el esténcil de divertidas formas, es fácil servir galletas con diseños fascinantes de gran colorido para la temporada. Simplemente corte las galletas, hornéelas, luego use el esténcil y Cake Sparkles™ de Wilton, o azúcares de colores, marcadores de color para comestibles FoodWriter™ o Color Mist™ para crear encantadoras formas sobre ellas. Se ve fantástico glaseado con Ice-A-Cookie™, que se presentó presentó anteriormente. El juego incluye 1 cortador de metal y 2 esténciles.

3/Juego

¡NUEVO!



Corazón
2308-L-1401

Mariposa
2308-L-1402

Flor
2308-L-1403

Casa
2308-L-1404

Estrella
2308-L-1405

Oso
2308-L-1400

Juegos De Cortadores De Metal

Ponga variedad en sus galletas con juegos de formas múltiples divertidas. Desde las flores hasta los animales, hay estilos para cada gusto.



Básicos
Incluye cortadores en formas de geométricos, diamante ondulado, de corazón, de medio luna, de estrella y de flor. Receta incluida. Tamaños aproximados 7,5 cm (3 pulg.)
2308-L-1235 6/Juego



En Forma De Fruta
Incluye cortadores en forma de manzanas, piñas, melocotones, peras, sandías y racimos de uvas. Receta incluida. Tamaños aproximados 7,5 cm (3 pulg.)
2308-L-1234 6/Juego



En Forma De Animales
Más divertido que un paseo al zoológico. Incluye cortadores en forma de caballo, pelícano, león, pato, oveja y gato. Receta incluida. Tamaños aproximados 7,5 cm (3 pulg.)
2308-L-1236 6/Juego



En Forma De Corazón
El amor tiene todo clase de formas y tamaños. Incluye 7 diseños diferentes de cortadores de corazón, desde los estilizados a los tradicionales. Receta incluida. Los tamaños van de 3 cm a 7,6 cm (1¼ a 3 pulg.)
2308-L-1237 7/Juego



De Corazones Nesting
Los cortagalletas metálicos nesting le ofrecen una gran variedad de tamaños y dos tipos de formas onduladas. Se incluyen recetas. El cortador de galleta más grande tiene aproximada mente 12,5 cm.
2308-L-1283 4/Juego



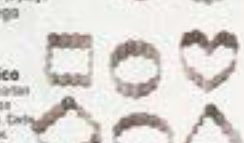
En Forma De Estrellas Anidadas
Los cortadores en forma de estrellas anidadas son excelentes para ser diente y durante las fiestas. Receta incluida. El cortador más grande mide aproximadamente 12 cm (5 pulg.)
2308-L-1215 4/Juego



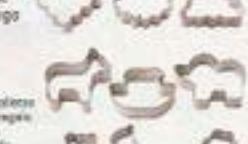
Juego De Flores
Corte lindas flores en cuatro tamaños diferentes. Receta incluida. El cortador más grande mide aproximadamente 12 cm (5 pulg.)
2308-L-1204 4/Juego



Minicortadores Ondulado Geométrico
Fabricados para durar, cortan limpiamente y sueltan con facilidad. Receta incluida. Cada forma es de 3,7 cm aprox.
2308-L-1205 6/Juego



Minicortadores De Arca De Noé
Tamaño perfecto para galletas de lonchera, centros de regalo y manualidades. Receta incluida. Cada forma es de 3,7 cm aproximadamente.
2308-L-1206 6/Juego



Comfort Grip™ Galletas

Estos nuevos cortadores de acero inoxidable y fácil agarre con lados extrahondos son perfectos para cortar infinidad de alimentos favoritos en formas espectaculares. Ideal para galletas, bizcochos, sandwichs, pasteles rectangulares, queso, dulces de arroz crujiente, caramelo de dulce de leche y mucho más. El mango plástico acolchado le da un cómodo control al cortar postres gruesos. Se incluye la receta.

Cada cortador tiene aproximadamente 10 x 10 x 4,5 cm de fondo.



Osito De Peluche
2310-L-609



Redondo
2310-L-608



Ondulado Cuadrado
2310-L-611



Corazón
2310-L-616



Estrella
2310-L-605



Mariposa
2310-L-614



Tulipán
2310-L-621



Pastel Del Varios Pisos
2310-L-623



Flor
2310-L-613



Margarita
2310-L-619

Metálicos Cortadores

El cortador metálico clásico era el favorito de la abuela . . . ¡para ella nunca tuvo todas estas formas divertidas! Los nuevos cortadores metálicos de Wilton están fabricados para durar años y años elaborando galletas; cortan limpiamente a través de la masa y las sueltan con facilidad. Cada forma tiene 7,5 cm.



Estrella
2308-L-1008



Chico De Pan De Jengibre
2308-L-1002



Corazón
2308-L-1003



Campana
2308-L-1006



Círculo
2308-L-1010



Trébol
2308-L-1011



Hoja De Roble
2308-L-1013



Pez
2308-L-1017



Cruce
2308-L-1018



Margarita
2308-L-1007



Bellota
2308-L-1020



Hoja De Arce
2308-L-1021



Oso
2308-L-1009



Mariposa
2308-L-1015



Pollito
2308-L-1000

Cortadores De Cobre

La calidez y la belleza del cobre hacen que estos cortagalletas sean ideales para mostrar y añadir ese toque decorativo a su cocina. Estos bellos cortagalletas de cobre con calidad de reliquia tienen bordes uniformemente redondeados para dar el toque final deseado. Cada uno tiene aproximadamente 14 cm de diámetro.



Mariposa
2308-L-3041



Corazón y Mano
2308-L-3075



Flor De Lis
2308-L-3043



Corazón
2308-L-3040



Estrella
2308-L-3002

Margarita
2308-L-3042

Hoja De Arce
2308-L-3045

Juegos De Cortadores De Galletas

¡NUEVO!

¡101 cortadores de galletas!
Con este juego, usted está cubierto para cualquier ocasión, cualquier época del año y cualquier edad! Haga galletas con las formas favoritas de los días festivos y formas temáticas como deportes, flores, animales y más. O use el alfabeto completo y las colecciones de números que se incluyen, para crear el mensaje perfecto con galletas. Excelentes para cortar todo tipo de alimentos con formas divertidas, y perfectos también para manualidades. Se incluye la receta.
2304-L-1000 101/Juego





Juego De Cortadores A-B-C y 1-2-3 De 50 Piezas
Alfabeto completo y colección de números, excelente para galletas, brownies, dulces de gelatina, para juegos didácticos, manualidades y más. Los cortadores de plástico miden entre 51 y 102 mm. Se incluye la receta.
2304-L-1054
50/Juego



Animales Amigos, Juego De Cortadores De 50 Piezas.
Todos se enloquecerán por las galletas, las comidas y las manualidades hechos con esta colección de animales de 50 formas diferentes. Las formas incluyen un pez, un perro, un gato, pájaros, reptiles y más. Los cortadores de plástico miden 76 mm. Se incluye la receta.
2304-L-1055
50/Juego



Cortadores De Perímetro

Con nuestra gran variedad de formas de cortadores de brillantes colores, ¡hacer es tan divertido como comer! El diseño seguro para los niños significa que los niños se la pasarán en grande ayudando. Y recuerde todas las formas de usar nuestros cortadores—ara formas de pan, esténcoles, atrapasoles y mucho más. Cada uno tiene 8 cm de ancho x 10 cm de largo.



Pescado 2303-L-128
Dinosaurio 2303-L-112
Oso Peluche 2303-L-133
Mariposa 2303-L-116
Cachorro 2303-L-137



Estrella 2303-L-135
Mano 2303-L-147
Pie 2303-L-113
Chica 2303-L-120
Chico 2303-L-124
Hueso De Perro 2303-L-123



Motor De Ferrocarril 2303-L-139
Estrella 6pt. 2303-L-122
Corazón 2303-L-100
Gato 2303-L-118
Pato 2303-L-148



Cruz 2303-L-141
Cono De Helado 2303-L-111
Arco De Vela 2303-L-129
Aeroplano 2303-L-101
Flor 2303-L-117
Trebol 4 Hojas 2303-L-134

Cortadores Encaja



Osos De Peluche
Desde cachorro a osote, 4.5 a 16 cm de largo; 3.5 a 12 cm de ancho.
2304-L-1520
4/Juego



En Forma De Flor
Hechos de acero recubierto de estaño. El cortador más grande tiene 12.7 cm de ancho.
2304-L-116
6/Juego



Corazones
¡Ideales para deseos de San Valentín!
4 x 10.5 cm
2304-L-115
6/Juego



Estrellas
Ideales para manualidades, galletas; patrones en su pastel glaseado.4 a 12 cm.
2304-L-111
6/Juego

Paletas De Galletas

¡Sorprenda a su familia y a sus amistades con estos divertidos dulces en un palito! Es tan fácil. Simplemente oprima la masa o la mezcla para dulce de arroz en el molde, inserte un palito para galletas, hornee seguidamente, enfríe y decore de la forma que desee. Usted puede hacer arte "pop" en un instante, son perfectas para hacer flor de galletas y regalitos de fiesta.

Cada molde hace seis dulces individuales, 9 cm de diámetro x 3 cm de fondo. En aluminio.



Molde De Galletas En Estrella
2105-L-8102



Molde Redondo De Galletas
2105-L-8105



Molde Para Golosinas De Galleta En Forma De Flor
2105-L-8109



Molde De Galletas En Corazón
2105-L-8104

Palitos Para Galletas
Resistentes palitos de papel.
15 cm
1912-L-9319 20/Paq.
20 cm
1912-L-9318 20/Paq.



Bolsas De Dulces
¡Envuelva paletas de dulce, paletas de galletas, dulces y mucho más! 15 x 10 cm. Cada paquete contiene 40 bolsas y 40 precintos. Transparentes
1912-L-1240
20/Paq.



Moldes Gigantes Para Galletas

Nuestros moldes gigantes para galletas lo ayudan a crear un molde enorme de galletas en una forma que obtendrá un éxito rotundo en cualquier ocasión. Especialmente diseñada para un paquete de masa refrigerada, ¡también son excelentes para hacer brownies y pizza! Cada forma mide aproximadamente 19 mm y pueden usarse con recetas que necesitarían un molde estándar de 33 x 23 cm.
De aluminio.



Redondo
2105-L-6201



Corazón
2105-L-6203

Accesorios Para Galletas

Rectangulares Para Galletas

Con los moldes grandes de Wilton son de aluminio extra grueso y se calientan de manera pareja para dorar uniformemente la parte inferior de las galletas.

Molde Grande De Aluminio Para Galletas
¡Lo bastante grande para hornear todo un lote!
35,5 x 51 x 0,5 cm de fondo
2105-L-6213
35,5 x 38 x 0,5 cm de fondo
2105-L-1265
32 x 41 x 0,5 cm de fondo
2105-L-2975



Molde Rectangular De Aluminio Con Aislamiento Para Galletas
Este molde de aluminio con aislamiento es ideal para hornear galletas.
33 x 43 x 3,5 cm de fondo
2105-L-2544



Parrillas De Enfriamiento

Acero Cromado De Níquel Plato
Sólido diseño que nunca se oxida.
Redondo de 33 cm.
2305-L-130
25,5 x 40,5
2305-L-128
37 x 51 cm
2305-L-129



Acero Antiadherente
Las galletas y pasteles no se agrietarán con nuestro revestimiento resbaladizo antiadherente.
Redondo de 33 cm
2305-L-230
25,5 x 40,5cm
2305-L-228
37 x 51 cm
2305-L-229



3 Piezas En Pisos De Acero Cromado
Úselos individualmente o apílelas para ahorrar espacio mientras enfría pasteles de tres pisos o tres lotes de galletas a la vez.
2305-L-151



Espátula Para Galletas
Tiene el ángulo preciso para sacar incluso las galletas más delicadas del molde sin romperlas. Espátula de acero inoxidable con mango unido con remache de palo de rosa.
417-L-470



Galletas Azúcares

Dele un toque de color rápido a las galletas sin adornos con nuestro azúcar de decoración lleno de colorido. Sólo tiene que esparcir este azúcar estrafino sobre las galletas antes de hornearlas. Es muy fácil controlar la cantidad que sale gracias al envase cuya tapa se abre con una lengüeta.
Con la certificación de alimento Kosher. 125 gr



Surtido De 4 Los Brillantes
contienen envases de 20 gr cada uno en amarillo, verde claro, lavanda y rosa
710-L-651

Surtido De 4 Los Primarios
contienen envases de 20 gr cada uno en rojo, verde oscuro, azul y amarillo
710-L-650

El Hecho de Carmelos

¡Deje que Wilton le enseñe lo bueno que pueden ser los caramelos! Formas asombrosas, colores encantadores, sabores exquisitos: puede lograrlos con nuestros productos fáciles de usar. Comience con nuestros Candy Melts® y moldes, para obtener hermosos caramelos en 3 pasos fáciles: sólo derrita, moldee y sirva.

Kit Para Hacer Caramelos Para Niños

¡NUEVO!

¡Es una forma completamente nueva para que los niños se diviertan con los caramelos! Imagine una hamburguesa con su acompañamiento, una pizza para llevar o un bonito jardín de flores, todo hecho de delicioso caramelo. Ahora imagine a sus niños favoritos disfrutando al máximo dándoles vida. Estos kits Wilton hacen que para todo niño sea divertido derretir, moldear y armar un proyecto de caramelo que se vea genial. Los kits incluyen instrucciones fáciles de seguir que hacen énfasis en la elaboración segura de caramelos con la ayuda de un adulto. Todos los Kits incluyen 2 moldes, Candy Melts de colores variados, bolsas para derretir, instrucciones y demás contenido detallado a continuación. Recomendado para niños de 8 años y más.



Explosión De Hamburguesas
¡La diversión en un panecillo! Los niños arman la hamburguesa perfecta, desde la carne hasta los pepinillos en vinagre. Incluye 25 oz. de Candy Melts®.
2104-L-1064



Pizza Chef
Los ingredientes se ven fantásticos; hasta hay dos cajas de reparto para hacer regalos divertidos. Incluye 20 oz. de Candy Melts®.
2104-L-1065



Tarjetas De Saludo
En realidad son tarjetas para "comer", con divertidos caramelos para moldear y adjuntar por encima. Incluye 10 bolsas de regalo/presillas, 20 oz. de Candy Melts®.
2104-L-1066



Fantasía De Flores
¡Ramilletes de diversión! Moldee las flores sobre palitos que simulan el tallo, introduzca en un bloque de espuma (no se incluyen) y adjunte el cerco de cartulina. Incluye 10 "tallos" (palitos) verdes para chupetes, un pincel para decorar y envoltorio de cartulina con decorado de cerca. Incluye 15 oz. de Candy Melts®.
2104-L-1069



Caras Graciosas
¡Cree locas personas-chupete con divertidos rasgos de caramelo! Incluye 6 palitos de chupetes y un pincel para decorar.Incluye 20 oz. de Candy Melts®.
2104-L-1067

Candy Melts®*

Estas obleas versátiles, cremosas, fáciles de derretir son ideales para todas sus tareas de elaboración de dulces: moldear, sumergir o revestir. Su delicioso sabor puede variarse con nuestros Candy Flavors. Con sabor a vainilla; cacao ligero y oscuro son sabores de cacao naturales. Certificados Kosher, bolsa de 14 onzas.





Lavanda
1911-L-403



Cocoa Claro
1911-L-544



Cocoa Oscuro
1911-L-358



Rojo
1911-L-499



Blanco
1911-L-498



Chocolate y Menta
1911-L-1920



Rosado
1911-L-447



Amarillo
1911-L-463



Naranja
1911-L-1631



Azul
1911-L-448



Oscuro Verde
1911-L-405

*marca del revestimiento de confitería



- 20 ideas para caramelos—todas hechas en unos pasos fáciles
- Maneras fáciles de derretir cada vez
- Cómo pintar detalles de color en caramelo
- Cómo hacer caramelos clásicos, rellenos de crema y sumergidos
- Ideas fantásticas para regalos y recuerdos

El Hecho De Caramelos Para Principiantes
Se quedará pasmado a los caramelos fantásticos que Ud. Puede hacer usando este libro. Las posibilidades son infinitas usando esta gran selección de los Candy Melts® de Wilton y de los moldes de caramelo. La guía para principiantes le muestra cómo, paso a paso, así Ud. Hará caramelos bellos la primera vez. La guía para principiantes tiene todo lo que Ud.... necesitará para empezar a hacer los dulces como profesional.
A todo color. 40 páginas
902-L-1231

Utensilios De Dulces

Botella Para Derretir/Decorar a Presión
Derrita los caramelos fácilmente, entonces llene el molde sin problemas. Ahora se puede comprar nuestras botellas convientes de tres tamaños. Derrita el dulce en la botella mismo entonces, oprimalo para ponerlo en el molde. Una buena manera de guardar y precalentar caramelos.





Mini
6 onzas
2/Paq.
1904-L-1166

Regular
12 onzas
1904-L-1189

Grande
16 onzas
1904-L-1167

Placa Para Derretir Dulces
¡Derrita en microondas hasta 11 colores Candy Melts a la vez con menos líos! Borde de agarre anti deslizante. Incluye un pincel de decoración.
1904-L-8016



Juego Metal de Inmersion
Calidad profesional acero inoxidable con mangos de madera. 26 cm de largo.
1904-L-925



Juego De Inmersión De Dulces
Cuchara y tenedor de fácil manejo, cada uno tiene 19,5 cm de largo.
1904-L-800
2/juego



Juego De Pinceles De Decorador
Cerdas duraderas, mango de fácil agarre.
2104-L-9355
3/juego



Embudo Para Vertir Fácilmente
Con un botón se controla el flujo del dulce. 13 x 10 cm de nailon.
1904-L-552



Termómetro Para Dulces
Medición precisa esencial para preparar dulces duros, turrones.
1904-L-1200



Centros Cremosos Para Caramelos

Ahora los deliciosos caramelos rellenos son muy fáciles. Sólo Wilton tiene centros cremosos suaves y exquisitos en un tubo fácil de usar. Sólo tiene que apretar el tubo con su sabor favorito en la envoltura del caramelo, y sellarla. Hechos con los mejores ingredientes para obtener un sabor inigualable. Cada tubo hace de 16 a 20 caramelos.

¡Los Caramelos rellenos son fáciles!



1. Haga una envoltura



2. Crémese de Wilton, rellenando hasta ⅞ de su capacidad.



3. Cubra con caramelo derretido hasta el borde superior del molde. Enfríelos.





Vainilla
6¼ oz.
1911-L-502



Chocolate y Menta
6¼ oz.
1911-L-1904



Chocolate
6¼ oz.
1911-L-501



Frambuesa
5¼ oz.
1911-L-503

Moldes Clásicos Para Caramelos

Wilton tiene una selección fantástica de formas para crear cajas de regalo para carmelos elegantes y bandejas de fiesta. Para sabrosos caramelos rellenos o tacitas populares de menta, nuestros moldes bien definidos le ayuda a hacer caramelos perfectos cada vez.



Barritas Clasicas
1 diseño, 14 cavidades.
2115-L-1723



Tacitas De Mantequilla De Cacahuete
1 diseño, 10 cavidades.
2115-L-1522



Trufas De Todo Corazón
1 diseño, 7 cavidades.
2117-L-100



Copas Cordial
¡Moldea una "copa" dulce para una manera elegante de servir licores de postre! O bien llénalas con nata montada y añádela al chocolate caliente o al café. 1 diseño, 6 cavidades.
2115-L-1535



Truffles Trufas
1 diseño, 12 cavidades.
2115-L-1521



Roses Rosas
3 diseños, 12 cavidades.
2115-L-1713



Barras De Trufa
1 diseño, 13 cavidades.
2115-L-1728



Discos De Menta Clásicos
1 diseño, 16 cavidades.
2115-L-1731

Moldes de Novedad de Caramelo

Más formas divertidas y mucho detalle hacen los moldes de caramelo de Wilton la manera más favorita del mundo para crear los caramelos. ¡Mira la variedad! Ud. puede hacer todo, de regalitos de fiesta de niños a los recuerdos elegantes de boda y de novios. Busque las ideas e instrucciones en cada paquete de molde.



Alfabeto
26 diseños, 26 cavidades.
2115-L-1563



Numeros
10 diseños, 10 cavidades.
2115-L-1564



Instrumento
4 diseño, 8 cavidades.
2115-L-1559



Conchas Marinas
5 diseños, 11 cavidades.
2115-L-1561



Tiempo De Refrigerio
6 diseños, 12 cavidades.
2115-L-1562



Es la hora De Celebrar
6 diseños, 8 cavidades.
2115-L-1516



Patito De Goma
1 diseños, 6 cavidades.
2115-L-1565



Estrellas
1 diseño, 12 cavidades.
2115-L-1554



Carita Risueña
1 diseño, 6 cavidades.
2115-L-1715



Princesa Bailarina
5 diseños, 8 cavidades.
2115-L-1514



Tiempo De Primavera
8 diseños, 8 cavidades.
2115-L-1716



Flores De Jardin
5 diseños, 11 cavidades.
2115-L-2004



Rosas y Capullos
3 diseños, 9 cavidades.
2115-L-1708



Rosas En Flor
1 diseños, 6 cavidades.
2115-L-1553



Novios
1 diseño, 10 cavidades
2115-L-1519



Celebración Nupcial
5 diseños, 10 cavidades.
2115-L-1711



Botela Del Bebé
1 diseño, 6 cavidades.
2115-L-1560



Figuritas En Miniatura Para Bebés
5 diseños, 20 cavidades.
2115-L-1537



Celebración Antes De La Llegada Del Bebé
4 diseños, 11 cavidades.
2115-L-1710



Cigarros Para Anunciar El Nacimiento
2 diseños, 8 cavidades.
2115-L-1511

Colores De Dulces y Sabores

Juego De Colores De Dulces
Color concentrado con base de aceite que se combina bellamente en los Candy Melts® de Wilton. Contiene colores rojo, azul, amarillo y naranja, envases de 7 gramos.
1913-L-1299
4/juego



Juego de Colores del Jardín Caramelo
Crea colores de pastel lindos. Color concentrado con base de aceite se combina bella mente en los Candy Melts. Contiene colores rosado, verde, violeta e negro en potes de 14 g.
1913-L-1298
4/Juego



Sabores
Ses tan fácil añadir sabores nuevos y deliciosos a sus caramelos caseros. Solo unos gotitas de nuestros sabores concentrados mezcladas con los Candy Melts derretidos crearán una sensación de sabor.
¼ oz. botella.
Mocha 1913-L-1030
Caña 1913-L-1034
Caramelos 1913-L-1035
Frambuesa 1913-L-1036



Juego De Sabores De Dulce
Añada su sabor favorito – canela, cerezas, crema de menta y menta. Envases de 7g.
1913-L-1029
4/juego



PEDIDOS CON LLAMADA SIN COSTO 800-436-5778

Accesorios Para Chupetes

Cree el chupete perfecto con palitos de todo tamaño—y también con colores de onda—y envoltorios transparentes para darlos con facilidad.

¡NUEVO!



Palitos De Chupetes "arco iris"
¡Agregue dinamismo a sus chupetes! Palitos de plástico, seguros para los alimentos, 5 de cada uno, rojo, azul, amarillo y verde. 102 mm.
1912-L-9316
Pk./20

Palitos De Paleta
Sólidos palitos de papel son fáciles de añadir a los moldes de dulce.
10 cm
1912-L-1006
50/Paq.
15 cm
1912-L-1007
35/Paq.
20 cm
1912-L-9320
25/Paq.
30 cm
1912-L-1212
20/Paq.

Kit De Envolturas De Paletas
¡Cubra sus paletas de dulce para hacer regalos y dar dulces especiales! Contiene 18 palitos, 18 bolsas, 18 precintos.
1904-L-1153



Bolsas Transpareetes Para Dulces
¡Permita que sus delicias de dulces y paletas se vean claramente!
7.5 x 10 cm
1912-L-2347
50/Paq.



Accesorios Para Caramelos

Sus caramelos caseros merecen una bella presentación. Wilton tiene todo lo que usted necesita para envolver y empaquetar sus caramelos como un profesional. Estos accesorios están diseñados para mantener los caramelos frescos, protegidos y atractivos para regalarlos.



Caja De Regalo
Para un máximo de ½ libra de caramelos para hacer regalos y almacenarlos con toda su frescura.
1 Libra Caja De Regalo
Blanco **1904-L-1172** 3/Paq.
½ Libra Candy Boxes
Blanco **1904-L-1150** 3/Paq.
Dorado **1904-L-1151** 3/Paq.
Rojo **1904-L-1152** 3/Paq.
Plateado **1904-L-1153** 3/Paq.

Papelitos Para Dulces
Limpiamente plisados, exactamente como se necesita para el uso por parte de profesionales. Papel blanco cubierto con papel cristal.
2.5 cm De Diámetro
1912-L-1243
100/Paq.
3 cm De Diámetro



Cierres Elásticos Dorados
Ya contienen un lazo. Úselos con las cajas de regalo.
1904-L-1186 5/Paq.

Cubiertas De Caja De Dulces
Estas cubiertas acolchadas de papel protegen los dulces e impiden su rotura. Úselas con las cajas de dulces de regalo.
1904-L-1191 4/Paq.

Envolturas De Aluminio
¡Cubiertas brillantes, lustrosas para dulces y paletas! 50/Paq.
Doradas
1904-L-1197
Plateadas
1904-L-1196
Rojas
1904-L-1198



Cajas Para Trufas
Un aspecto elegante, con una tira de cierre a presión que forma un "lazo" perfecto. Guarda entre 2 y 3 caramelos.
Blanco **1904-L-1154** 4/Paq.
Plateado **1904-L-1155** 4/Paq.
Dorado **1904-L-1156** 4/Paq.



Cucharas De Chocolate

¡Transforme una aburrida taza de café en una delicia de moca! Estas cucharas recubiertas de chocolate son un placer de hacer, usar o regalar. Elija el juego completo o bien el molde, y luego añada Candy Melts de Wilton y el juego de sabores para caramelos para crear sus propios sabores sensacionales.



Molde Para Cucharas Bañadas
Úselo con sus propias cucharas. Contiene el molde con 1 diseño y 6 cavidades e instrucciones.
2115-L-1722



Juego De Cucharas Bañadas
Contiene: 6 cucharas plásticas, 6 bolsas, 6 precintos e instrucciones.
1904-L-1192

Fiesta

Usted ha redactado su lista de invitados, ¡ahora puede comenzar aquí su lista de artículos de decoración! Desde los papelitos para hornear, las velas y las figuras centrales de pastel hasta las bolsas para dulces, Wilton tiene los diseños de aspecto fabuloso que usted desea. Sin importar cuál sea el tema de su fiesta, usted encontrará decoraciones de gran colorido que encantarán a sus invitados.

Papelitos Para Hornear

¡No podría ser más fácil adornar una magdalena! Basta crearlas con los Papelitos Wilton para hornear de fiesta y las decoraciones de glaseado en sus temas favoritos. Los papelitos Wilton para hornear de fiesta son igualmente ideales para los caramelos y nueces de fiesta.

Hecho con papel apto para usar con seguridad en microondas, excepto que se especifique lo contrario.

¡NUEVO!



Béisbol
Estándar **415-L-298**
50/Paq.

¡NUEVO!



Balón De Fútbol Americano
Estándar **415-L-297**
50/Paq.

¡NUEVO!



Balón De Fútbol
Estándar **415-L-296**
50/Paq.



Patito De Goma
Estándar **415-L-378**
50/Paq.



Tiempo De Fiesta
Estándar **415-L-258**
50/Paq.



Felicitaciones
Estándar **415-L-376**
50/Paq.



Blanco
Gigante **415-L-2503** 50/Paq.
Estándar **415-L-2505** 75/Paq.
Pequeño **415-L-2507** 100/Paq.



Surtidas Pasteles
25 rosado, 25 amarillo, 25 azul.
Estándar **415-L-394**
75/Paq.

Papelitos Para Hornear De Alumino

Papel laminado cera en aluminio a menos que se indique lo contrario.



Papel Alumino Bon Bons
75/Paq.
Rosado 415-L-315
Azul 415-L-313
Rojo 415-L-314



Papel Aluminio Dorado
Estándar
415-L-206 24/Paq.
Bon Bon
415-L-306 75/Paq.



Aluminio Plateado
Estándar **415-L-207**
(24 de puro aluminio/24 de papel)
Bon Bon **415-L-307**
(36 de puro aluminio/36 de papel)

Papalitos Para Hogazas Pequeñas

Pequeño que se ilustra en la página 156.



Aluminio
Papel laminado con cera en aluminio
Rojo 415-L-106
Dorado 415-L-452
24/Paq.

Blanco
Con seguridad en horno de microondas.
415-L-450
50/Paq.

Papalitos Para Nueces y Fiestas



Blanco
Pequeño 35 g (1.25 oz).
415-L-500 36/Paq.
Estándar 80 g (3.25 oz).
415-L-400 24/Paq.

Decoraciones De Glaseado

Las decoraciones Wilton de glaseado son perfectas para coronar magdalenas, galletas y helados.

Con sabor a menta, con la certificación Kosher.



Bebé
710-L-488 9/Paq.



El Arca De Noé
710-L-465 9/Paq.



Patito De Goma
710-L-253 12/Paq.



Construcción
710-L-472 9/Paq.



Carro De Carreras
710-L-356 9/Paq.



Guante De Béisbol
710-L-475
9/Paq.



Balón De Baloncesto
710-L-476
9/Paq.



Balón De Fútbol
710-L-477
9/Paq.



Balón De Fútbol Americano
710-L-478
9/Paq.



Alfabeto/Números
710-L-494 70/Paq.

Alfabeto Caligráfico
710-L-546 62/Paq.

PEDIDOS CON LLAMADA SIN COSTO 800-436-5778

Bolsas Para Fiesta

¡Envuelva con color y diversión sus galletas, caramelos, regalitos y muchas cosas más! Su regalo causará sensación con nuestros nuevos diseños "Pizazz" ¡diseños con chispa! que realmente atraen la luz con undeslumbrante diseño reflectante en 4 colores brillantes.

Contiene 20 bolsas de 102 x 229 mm y 20 presillas de cierre, que se indique lo contrario.
25/Paq.

Claro
(no se muestra)
1912-L-1240 25/Paq.



¡NUEVO!



Plateado Pizazz
1912-L-1020
8/Paq.

¡NUEVO!



Dorado Pizazz
1912-L-1022
8/Paq.

¡NUEVO!



Rojo Pizazz
1912-L-1019
8/Paq.

¡NUEVO!



Azul Pizazz
1912-L-1021
8/Paq.



Patito De Goma
1912-L-1275



Bebé
1912-L-2365



Felicitataiones
1912-L-1242



Boda
1912-L-2364



Estrellas De Colorido
1912-L-2362



Carita Risueña
1912-L-2361



Rojo
1912-L-2357



Amarillo
1912-L-2359

¡NUEVO!



Rosado
1912-L-2363

¡NUEVO!



Azul
1912-L-2356

Juegos de Picos para Velas

¡NUEVO!

¡Escriba con luces su mensaje de celebración! Estos picos brillantes para velas son una manera única y fácil de delinear el tema de la fiesta en la parte superior del pastel. Los colores divertidos son ideales para la ocasión.





Feliz Cumpleaños
2811-L-785 15/Juego



Felicitataiones
2811-L-787 15/Juego



Pasando La Colina
2811-L-786 13/Juego

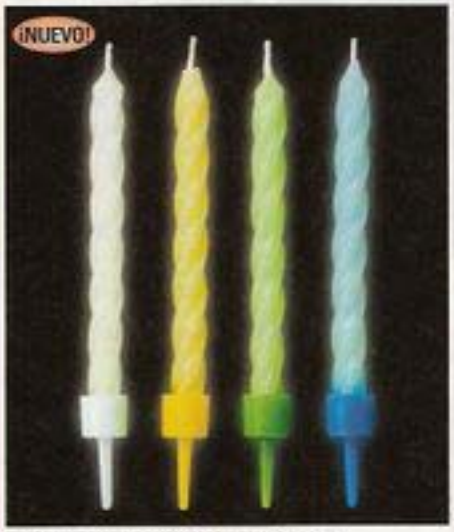
76 mm de altura. Se muestra a continuación con los picos.





A

Velas Novedosas



Velas que Brillan en la Oscuridad
¡Iluminan la habitación incluso antes de que las enciendal Estas velas luminosas brindarán un toque adicional de diversión a cualquier celebración de cumpleaños. Colores variados: blanco, amarillo, verde, azul. 76 mm de altura.
2811-L-165 10/Paq.

Velas "Pasando La Colina"
¡El secreto de envejecer con estilo consiste en conservar su sentido del humor! Las velas Wilton, en divertidos diseños, ayudan a enfrentar esos cumpleaños con una sonrisa!
7 cm de altura.



2811-L-9111



2811-L-9112



2811-L-9314


Vela Musical
¡Hace sonar "Cumpleaños Feliz" a coro con su fiesta! Práctico interruptor de encendido y apagado. 12 cm de altura.
2811-L-1231


Delgaditas
16 cm de altura
2811-L-1188
24/Paq.

Velas Con Números
Pone al día sus velas, con la edad o el año correctos.
Cada una mide 7,5 cm de alto.



Velas Clásicas


Velas De Celebración
6 cm de altura.
24/Paq.

Blanco	2811-L-207
Rosado	2811-L-213
Rojo	2811-L-209
Azul	2811-L-210
Negro	2811-L-224


Velas De Destellos
Se incluye el portavelas.
6 cm de altura.
10/Paq.

Blanco	2811-L-248
Rosado	2811-L-244
Azul	2811-L-246
Negro	2811-L-247


Surtidas Velas
Espirales clásicas en un arco iris de colores y divertidos tonos dobles. 6 cm de altura.
2811-L-215 24/Paq.


Velas "De Truco"
Un truco de cumpleaños que a todo el mundo le encanta. Usted las apaga y ellas vuelven a encenderse. Blanco, amarillo, rosado, azul; 6 cm de altura.
2811-L-220 10/paq.


Velas De Oro y Plata
5,5 cm de altura
10/Paq.
Plata
2811-L-9123
Oro
2811-L-9122


Chispas "De Truco"
Un truco de cumpleaños que a todo el mundo le encanta. Usted las apaga y ellas vuelven a encenderse. Altura: 164 mm.
18/Paq.
Surtidas 2811-L-1230
Rojo y Azul 2811-L-704

PEDIDOS CON LLAMADA SIN COSTO 800-436-5778

Velas De Colores Modernos

Es hora de olvidarse de esas velas anticuadas. Ponga al día su fiesta con las velas Wilton en colores de moda. Tenemos 3 paletas de llamativos colores entre los cuales puede escoger: colores blando, intensos, frescos y arco iris, diseñados para combinar con las decoraciones más populares de las fiestas de hoy. No importar si el glaseado de su pastel tiene un color pastel suave o un color neón eléctrico, Wilton siempre tiene el tono perfecto que hará juego. Busque sus colores favoritos entre una gran selección de formas clásicas y novedosas.



Colores Blando



Tirabuzón
63 mm de altura.
2811-L-775
8/Paq.



Tricolor
63 mm de altura.
2811-L-782
10/Paq.



Estrellas
50 mm de altura.
2811-L-774
4/Paq.



Creyones Jumbo
88 mm de Altura.
2811-L-282
8/Paq.



Chispas Triangulares "De Truco"
63 mm de altura.
2811-L-288
9/Paq.



Velas Onduladas De Chispas
63 mm de altura.
2811-L-289
10/Paq.



Rutilantes
76 mm de altura.
2811-L-290
10/Paq.



Paquete Combo
10 velas de celebración y 10 velas "de truco".
63 mm de altura.
2811-L-242
20/Paq.



Redondas
63 mm de altura.
2811-L-291
24/Paq.



Velitas De Fiesta
20 cm de altura.
2811-L-255
20/Paq.

Velas Colores De Arco Iris



Tirabuzón
63 mm de altura.
2811-L-778
8/Paq.



Tricolor
63 mm de altura.
2811-L-779
10/Paq.



Estrellas
50 mm de altura.
2811-L-772
4/Paq.



Creyones Gigantes
9 cm de altura
2811-L-226
8/Paq.
Estándar
8 cm de altura.
2811-L-227
10/Paq.



Chispas Triangulares "De Truco"
63 mm de altura.
2811-L-278
9/Paq.



Velas Onduladas De Chispas
63 mm de altura.
2811-L-272
10/Paq.



Rutilantes
Incluye los candelabros.
76 mm de altura.
2811-L-281
10/Paq.



Paquete Combo
10 velas de celebración y 10 velas "de truco".
63 mm de altura.
2811-L-229
20/Paq.



Redondas
63 mm de altura.
2811-L-284
24/Paq.



Velitas De Fiesta
20 cm de altura.
2811-L-239
20/Paq.

Velas Colores Cálidos



Tirabuzón
63 mm de altura.
2811-L-776
8/Paq.



Tricolor
63 mm de altura.
2811-L-781
10/Paq.



Estrellas
50 mm de altura.
2811-L-770
4/Paq.



Creyones Jumbo
88 mm de altura.
2811-L-282
8/Paq.



Chispas Triangulares "De Truco"
63 mm de altura.
2811-L-276
9/Paq.



Velas Onduladas De Chispas
63 mm de altura.
2811-L-270
10/Paq.



Rutilantes
76 mm de altura.
2811-L-279
10/Paq.



Paquete Combo
10 velas de celebración y 10 velas "de truco".
63 mm de altura.
2811-L-228
20/Paq.



Redondas
63 mm de altura.
2811-L-225
24/Paq.



Velitas De Fiesta
20 cm de altura.
2811-L-237
20/Paq.

Juego De Velas Deportivas De 4 Piezas



Bomberos
3,8 cm de altura.
2811-L-9339 4/Juego



Vuelta A Clases
3,8 cm de altura.
2811-L-9340 4/Juego



¡Llévame Al Estadio!
5 cm de altura.
2811-L-9341 4/Juego



Juego De Velas Del Primer Cumpleaños
Velas de 8,5 cm de altura.
2811-L-865 9/Paq.



Caballito De Carrusel
6,5 cm de altura.
2811-L-243 4/Juego



Cositas Infantiles
Aproximadamente 5 cm de largo.
2811-L-855 4/Juego



Maquillaje
Aproximadamente 5 cm de largo.
2811-L-863 4/Juego



Muñecas
Approx. 5 cm de altura.
2811-L-286 4/Juego



Tiempo De Fiesta
Aproximadamente 4 cm de altura.
2811-L-860 4/Juego



Fiesta En La Playa
Aproximadamente 4 cm de altura.
2811-L-854 4/Juego



Espacio
Aproximadamente 5 cm de altura.
2811-L-871 4/Juego



Herramientas Para El Hogar
5,5 cm de altura.
2811-L-9136 4/Juego



Vehículos De Construcción
Aproximadamente 4,5 cm de largo.
2811-L-858 4/Juego



Carros De Carrera
Aproximadamente 4,5 a 5 cm de altura.
2811-L-9135 4/Juego

Juego De Velas Deportivas De 6 Piezas



Margarita
3 cm de altura.
2811-L-9343 6/Juego



Cruceros
2,5 cm de altura.
2811-L-9335 6/Juego



Patito De Goma
3,8 cm de altura.
2811-L-9337 6/Juego



Botellas De Champaña
5 cm de altura.
2811-L-163 6/Juego



Latas De Cerveza
4,5 cm de altura.
2811-L-9326 6/Juego



Balones De Futbol
2,5 cm de altura.
2811-L-9322 6/Juego



Balones De Baloncesto
4,5 cm de altura.
2811-L-9323 6/Juego



Balones De Rugby
5 cm de altura.
2811-L-757 6/Juego



Bates De Béisbol
7 cm de altura.
2811-L-750 6/Juego



Bolas De Golf
5 cm de altura.
2811-L-9324 6/Juego



Palos Y Disco De Hockey
5,5 cm de altura.
2811-L-725 6/Juego



Pines Y Bola De Bolos
6 5 cm pines, 1 bola.
2811-L-760 7/Juego

PEDIDOS CON LLAMADA SIN COSTO 800-436-5778

Utensilios Antiadherentes Para Hornear

- *Mangos de tamaño extragrande para levantar el molde con seguridad*
- *Las dimensiones del molde están estampadas permanentemente en los mangos*
- *Su revestimiento reforzado antiadherente es duradero y ofrece una facilidad superior para sacar el pastel y limpiar el molde.*
- *Su construcción en acero para trabajos pesados impide cualquier deformación*
- *Garantía por 10 años*

Nuestros utensilios antiadherentes de primera calidad para hornear combinan el superior rendimiento antiadherente, la comodidad de servicio y el elegante diseño para proporcionar el más alto nivel de satisfacción al hornear.

Moldes Para Pasteles y Tortas


2105-L-408

229 x 38 mm. Pastel Redondo
2105-L-408

229 x 57 mm. Pastel De Corazón
2105-L-410

229 x 229 x 51 cm Pastel Rectangular
2105-L-407

279 x 178 x 38 mm. Galletas/Brownies
2105-L-443

330 x 229 x 51 cm Pastel Oblongo
2105-L-411

330 x 229 x 51 cm Pastel Oblongo Con Tapa
2105-L-423

229 x 32 mm. Pastel Tipo Pie
2105-L-437

229 x 38 mm. Pastel Tipo Pie Profundo Con Bordes Acanalados
2105-L-438


2105-L-411

Moldes Springform

102 x 44 mm. Redondo
2105-L-453

152 x 70 mm Redondo
2105-L-447

229 x 70 mm. Redondo
2105-L-414

254 x 70 mm. Redondo
2105-L-435

Juego De Tres Piezas Redondas
203 x 67 mm; 229 x 70 mm y 254 x 70 mm.
2105-L-448 3/Juego

229 x 70 mm. Redondo Con Inserto Acanalado
2105-L-424

102 x 44 mm. Corazón
2105-L-457

229 x 70 mm. Corazón
2105-L-419


2105-L-435


2105-L-419

Moldes Para Tarta/Quiche

229 x 28 mm. Redondo
2105-L-442

279 x 28 mm. Redondo
2105-L-450

254 x 28 mm. Corazón
2105-L-452

356 x 102 x 25 mm Rectangular
2105-L-439

279 x 178 x 28 mm. Rectangular
2105-L-440

Juego De Tres Piezas Redondas
203 x 28 mm; 229 x 28 mm y 254 x 28 mm.
2105-L-451 3/Juego

Juego De 6 Piezas Redondas
102 x 19 mm, con fondo removible.
2105-L-441 6/Juego

Juego de 6 Piezas Redondas
98 x 19 mm.
2105-L-6778 6/Juego

Juego De Moldes De Pan Brioche De 6 Piezas
95 x 32 mm.
2105-L-6762 6/Juego

Juego De 6 Piezas Para Pasteles Pequeños
121 x 51 x 16 mm.
2105-L-6761 6/Juego


2105-L-450


2105-L-452


2105-L-6762

Moldes Para Muffins y Hogazas De Pan

Regular De 6 Tazas
2105-L-405

Muffin Mini De 12 tazas
2105-L-403

Muffin Regular De 12 Tazas
2105-L-406

Hogaza Grande
235 x 133 x 70 mm.
2105-L-402

Minihogaza De 4 Tazas
146 x 76 x 54 mm.
2105-L-444


2105-L-405


2105-L-402

Moldes Para Galletas y Moldes Rectangulares

Galleta Pequeña
207 x 235 x 16 mm.
2105-L-436

Galleta Mediana
307 x 260 x 19 mm.
2105-L-412

Galleta Grande/Brazo Gitano
438 x 292 x 25 mm.
2105-L-413

Molde Rectangular Con Aislamiento De Aire
406 x 356 mm.
2105-L-421

Molde Rectangular Con Aislamiento De Aire
457 x 356 mm.
2105-L-422


2105-L-412


2105-L-422

¡NUEVO!

Moldes para tartas/quiches de acero estañado

El acero estañado es el mejor material para hornear las masas livianas, hojaldradas, que son esenciales para las tartas de postre y los quiches. La brillante terminación conduce el calor en forma pareja, para crear una masa delicada y dorada cada vez que usted hornee.

245 mm x 32 mm Redondo
2105-L-400

279 x 32 mm Redondo
2105-L-401


2105-L-400


2105-L-401

Moldes Para Especialidades

Tubo Acanalado
248 x 86 mm.
2105-L-416

Anillo Mini Fancy
105 x 51 mm.
2105-L-458

Tubo Mini Acanalado Para 6 Tazas
105 x 51 mm.
2105-L-445

Cabello De Angel
228 x 108 mm.
2105-L-415

Cabello De Angel Con Pétalos
228 x 108 mm.
2105-L-418


2105-L-445


2105-L-418

Molde De Pizza Crujiente

306 x 16 mm.
2105-L-420


2105-L-420

Decorator Preferred®

PROFESSIONAL BAKEWARE GARANTIZADOS DE POR VIDA

Con La Calificación #1 otorgada por Good Housekeeping*

*Los Utensilios Wilton para Hornear más populares, fabricados con el mayor número de características para ayudar a los decoradores a hornear productos de la mejor calidad. Compare estos beneficios con los de cualquier otra marca y descubra porqué los utensilios Decorator Preferred fueron clasificados en la posición número 1 por el Instituto Good Housekeeping**

* El informe del Instituto Good Housekeeping de mayo de 1999 califica a este molde profesional Wilton como el número 1 entre 31 moldes redondos diferentes de 228 mm.

Lados Rectos

Hornee logrando esquinas perfectas de 90° para obtener el aspecto preciso que requieren los pasteles de boda. Los utensilios comunes para hornear tienen esquinas redondeadas, lo que produce bordes redondeados en los pasteles.

Bordes Con Salientes De Agarre

Gracias a las extensiones extraanchas los moldes con gran cantidad de relleno se manejan con facilidad.

Aluminio Puro

El mejor material para hornear pasteles de boda, puesto que crea una hermosa superficie de pastel color castaño ligeramente dorado para realizar cualquier decoración.

Mayor Espesor

Más gruesos que los utensilios comunes para hornear, hechos para distribuir el calor uniformemente.

Fabricación A Mano

Los moldes rectangulares y cuadrados son soldados a mano para obtener excelentes detalles y durabilidad.

Garantía De Por Vida

Su rendimiento y fabricación superiores están diseñados y garantizados para durar toda una vida.



Moldes Redondos

Qué selección de tamaños! Además ofrecemos el molde semiredondo difícil de hallar de 46 cm que le permite hornear y glasear dos mitades para crear un piso de 46 cm.

15x5 cm de fondo	**2105-L-6122**
20x5 cm de fondo	**2105-L-6136**
22.5x5 cm de fondo	**2105-L-6137**
25x5 cm de fondo	**2105-L-6138**
30x5 cm de fondo	**2105-L-6139**
35x5 cm de fondo	**2105-L-6140**
40x5 cm de fondo	**2105-L-6141**
15x7.5 cm de fondo	**2105-L-6106**
20x7.5 cm de fondo	**2105-L-6105**
25.5x7.5 cm de fondo	**2105-L-6104**
30x7.5 cm de fondo	**2105-L-6103**
35x7.5 cm de fondo	**2105-L-6102**
40.5x7.5 cm de fondo	**2105-L-6101**

Semirredondo De
45.5x7.5 cm de fondo **2105-L-6100**

Juegos De 3 Piezas
15 x 25.5 x 25 cm de diámetro x 7.5 cm de fondo
2105-L-6114 S/Juego



Moldes Rectangulares

El aluminio extragrueso distribuye el calor en forma eficiente en estos moldes grandes.

22.5x32.5x5 cm de fondo	**2105-L-6146**
27.5x37.5x5 cm de fondo	**2105-L-6147**
30x45x5 cm de fondo	**2105-L-6148**



Moldes Cuadrados

Esquinas perfectas de 90° por el aspecto de perfección necesario para pasteles de boda en pisos.

20x5 cm de fondo	**2105-L-6142**
25x5 cm de fondo	**2105-L-6143**
30x5 cm de fondo	**2105-L-6144**



Moldes Individuales De Corazón

Todos los moldes tienen el tamaño perfecto para usarlos con nuestras placas divisoras de corazones Decorator Preferred®, p. 314.

152mm	**2105-L-600**
203mm	**2105-L-601**
254mm	**2105-L-602**
305mm	**2105-L-603**
356mm	**2105-L-604**
406mm	**2105-L-605**

Contornos

Cree pasteles que tengan un borde superior elegante y redondeado. Esta es la forma perfecta para poner el rolled fondant en posición.
22x7.5 cm de fondo
2105-L-6121



Núcleo De Calentamiento

Distribuye el calor para hornear pasteles grandes en forma pareja. Se recomienda para moldes de 7.5 cm de fondo, 28 cm de diámetro o de mayor tamaño. Se saca fácilmente del pastel. 9 x 9 x 10 cm de diámetro.
417-L-6100



Performance Pans™

Moldes clásicos de aluminio: duraderos, de calentamiento uniforme y construidos para conservar su forma durante años de uso. Les damos el nombre de Moldes Rendidores (Performance Pans) porque dan un rendimiento excelente. Son moldes perfectos para todo uso. Úselos para guisos, platos fuertes, postres horneados y otros. Wilton ha vendido millones de Moldes Rendidores porque los decoradores y los reposteros saben que pueden contar con ellos.



Moldes Redondos
15 x 5 cm De Fondo
2105-L-2185
20 x 5 cm De Fondo
2105-L-2193
25,5 x 5 cm De Fondo
2105-L-2297
30,5 x 5 cm De Fondo
2105-L-2215
35,5 x 5 cm De Fondo
2105-L-3947
40,5 x 5 cm De Fondo
2105-L-3963



Revestimientos De Moldes Para Pastel
Disfrute de un horneado hermoso y una fácil limpieza sin engrasar los moldes. Tan sólo coloque en el fondo del molde antes de agregar la masa. Excelentes para presentar pasteles y panes de obsequio, con aspecto profesional. Para una mejor presentación, recomendamos usar 2 revestimientos 225 mm x 10 mm de profundidad.
415-L-1200 12/Paq.

Juego De 2 Moldes
22,5 x 5 cm
2105-L-7908 2/Juego



Moldes Cuadrados
15 x 5 cm De Fondo
507-L-2180
20 x 5 cm De Fondo
2105-L-8191
25,5 x 5 cm De Fondo
2105-L-8205
30,5 x 5 cm De Fondo
2105-L-8213
35,5 x 5 cm De Fondo
2105-L-8220
40,5 x 5 cm De Fondo
2105-L-8231



Moldes Rectangulares
2105-L-1308
28 x 38 cm
2105-L-158
30,5 x 46 cm
2105-L-182



Cubiertos
La cubierta transparente y duradera facilita sacar los postres y conservarlos frescos en casa. 28 x 38cm.
2105-L-3849

Juegos De Performance Pans™

Los tamaños y las formas clásicas que todo repostero necesita. Estos juegos de dimensiones graduadas le ayudarán a crear fabulosos pasteles en pisos o pasteles individuales del tamaño exacto según sus necesidades. Aluminio de calidad; 51mm de fondo, a menos que se indique lo contrario.



Juego De Moldes Corazón
Elabore lo último en pasteles de corazón, una bella forma de celebrar fiestas nupciales, bodas y muchos otros eventos! Estos moldes han sido rediseñados para hacer juego a la perfección con nuestras Placas Divisoras de Pasteles de Corazón Decorator Preferred que se presentan en la página 214. Incluye moldes de 152, 254, 305 y 356 mm; en aluminio
2105-L-606 4/Juego



Juego De Moldes Redondos
Incluye moldes de 15, 20, 25,5, 30,5 cm.
2105-L-2101 4/Juego



Juego De Moldes Redondos, 7,5 cm De Fondo
Incluye moldes de 20, 25,5, 30,5, 35,5 cm.
2105-L-2932 4/Juego



Juego De Moldes Ovalados
Incluye moldes de 19,5 x 14 cm; 27 x 19 cm; 33 x 25 cm y 41 x 31,5 cm. para.
2105-L-2130 4/Juego



Juego De Moldes Cuadrados
Incluye moldes de 20, 30,5, 40,5 cm.
2105-L-2132 3/Juego



Juego De Moldes Hexagonales
Incluye moldes de 15, 23, 30,5, 38 cm
2105-L-3572 4/Juego



Juego De Moldes De Pétalos
Lindos para celebraciones infantiles, bodas y aniversarios. Incluye 15, 23, 30,5 y 38 cm.
2105-L-2134 4/Juego

Parrillas De Enfriamiento

Acero Antiadherente
Las galletas y pasteles no se agrietarán con nuestro revestimiento resbaladizo antiadherente.



Redondo De 33 cm **2305-L-230** | 25,5 x 40,5 cm **2305-L-228** | 37 x 51 cm **2305-L-229**

Acero Cromado
Sólido diseño que nunca se oxida.



Redondo 33 cm **2305-L-130** | 25,5 x 40,5 cm **2305-L-128** | 37 x 51 cm **2305-L-129**



3 Piezas En Pisos De Acero Cromado
Úselas individualmente o apílelas para ahorrar espacio mientras enfría pasteles de tres pisos o tres lotes de galletas a la vez.
2305-L-151

Moldes Grandes y Moldes Para Galletas

Un molde torcido puede estropear una hornada de galletas. Con los moldes grandes de Wilton no necesita preocuparse de que se tuerzan. Son de aluminio extra grueso y se calientan de manera pareja para dorar uniformemente la parte inferior de las galletas. Los moldes versátiles son excelentes para hornear bocadillos, pollo, empanadas y mucho más.

Aluminio
Su construcción extra gruesa calienta uniformemente para lograr fondos perfectos y dorados en forma pareja.

Jumbo 356 x 508 mm
2105-L-6213

254 x 381 x 6 mm de fondo
2105-L-1265

317.5 x 419 mm de fondo
2105-L-2975



Aluminio Aislado
Dos capas de aluminio emparedan una capa aislante de aire para lograr dorados perfectos.
2105-L-2564



Moldes Para Brazo Gitano y Galletas
Los lados más altos marcan la diferencia. Los moldes Wilton tienen 25 mm de fondo para postres con apariencia más plena.
267 x 394 x 25 mm de fondo
2105-L-1269
305 x 457 x 25 mm de fondo
2105-L-4854



Moldes Para Muffins

¡Habiendo tantos moldes Wilton ideales para muffins, usted debería hacer muffins y magdalenas más a menudo! A usted le encantarán nuestros moldes estilo galleta para rápidas meriendas, minimoldes para el bocado perfecto de media mañana y el molde tamaño jumbo para deliciosos muffins y magdalenas estilo repostería.



Molde Estándar Para Muffin
El tamaño más popular para los muffins de la mañana y las magdalenas y postres después de la escuela. Las copas tienen 7,5 cm de diámetro x 2,5 cm de fondo. En aluminio. 12 Copas **2105-L-9310**

Blanco Estándar Papelitos Para Hornear
Dul papel que puede usarse en el microondas.
415-L-2505 75/Paq.



Minimoldes De Muffins
Tamaño ideal para desayunos a media mañana y reuniones grandes. Pruébelos con minipasteles de queso. Las copas tienen 5 cm x 2 cm de fondo. En aluminio.
12 Copas **2105-L-2125**
24 Copas **2105-L-9313**

Blanco Pequeño Papelitos Para Hornear
Dul papel que puede usarse en el microondas.
415-L-2507 100/Paq.



Molde Jumbo Para Muffins
Haga magdalenas y muffins de tamaño supergigante. Seis copas, de 10 x 5 cm de fondo cada una. En aluminio.
2105-L-1820

Blanco Gigante Papelitos Para Hornear
Dul papel que puede usarse en el microondas.
415-L-2503 50/Paq.

Moldes De Barra De Pan

Disfrute el increíble aroma y el sabor inigualable del pan hecho en casa más a menudo, gracias a la amplia selección de moldes Wilton. Desde los moldes Petite y Mini de barra de pan para los panecillos de frutas de regalo y los panes individuales de maíz hasta el molde de Barra Larga para un sandwich de fiesta tamaño héroe, Wilton tiene todos los tamaños que usted pueda desear.



Molde De Barra Pequeña
Magnífico para pasteles de masa congelada de pan para pastelitos de postre tamaño individual. Las nueve cavidades tienen 6 x 10 x 4 cm de fondo. Aluminio.
2105-L-8466



Molde De Minibarra
A todos les encantan los panes y pasteles de nueces tamaño personal o como una sorpresa de cesta de regalo. 11,5 x 8 x 4 cm de fondo. Aluminio.
2105-L-9791



Molde De Barra De Pan De 23 x 13 cm
El tamaño favorito para los panes, pasteles y panes de carne. 7 cm de fondo. Aluminio.
2105-L-3688



Molde De Barra Larga
Hornea pasteles clásicos o delicias de pastel de ángel. Las patas dan apoyo para enfriar pasteles de ángel. 40,5 x 10 x 11,5 cm de profundidad. Aluminio.
2105-L-1588

A. Paquetes Elegantes

Moldes: juego hexagonal, pág. 157; 152 x 51 mm, redondo, pág. 157
Boquillas: 2, 4, 5, pág. 132



Colores: amarillo limón, verde hoja, violeta, rosa, azul real, pág. 126
Recetas: glaseados de mantequilla y real, pág. 111
También: Rolled Fondant Extra para usar (se necesitan 70 oz./ 2 kg), alisador de fondant, Easy-Glide, pág. 136; espigas de madera, pág. 214; planchas para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; merengue en polvo, pág. 134; velas con purpurina de colores suaves, pág. 155; papel pergamino antiadherente, pág. 128

Con anticipación, haga moños con lazos (pág. 117); déjelos a un lado. Prepare pasteles hexagonales de 2 capas, de 229 y 305 mm (recortados a un diámetro de 152 mm y a 62 mm de altura) para armarlos (pág. 118). Glasee y alise con glaseado de mantequilla. Prepare un pastel redondo para cubrirlo con rolled fondant (pág. 135). Reserve una pequeña cantidad de fondant blanco para cubrir la parte superior del pastel redondo. Tiña aproximadamente 680 g (24 oz.) de amarillo, 340 g (12 oz.) de cada color: coral, violeta y verde. Amase y corte pastillas de fondant que se adapten a los lados del hexágono, y colóquelos sobre los pasteles. Decore los pasteles con diseños angostos hechos con la boquilla 2, y diseños anchos hechos con la boquilla 5, con glaseado real: lineas, remolinos, puntos y zigzags.

Cubra el pastel redondo con fondant amarillo, alise. Corte un círculo de fondant blanco con borde ondeado; colóquelo sobre el pastel. Divida el pastel redondo en ocho partes, haciendo una marca de 32 mm desde la base del pastel. Haga guirnaldas de grotes dobles con la boquilla 4 con glaseado real desde los puntos de división, a 13 y 19 mm de profundidad. Añada puntos con la boquilla 2 en los puntos de la guirnalda. Con glaseado de mantequilla, añada cuentas alrededor del borde inferior; adórnela los moños. Coloque las velas. Rinde 58 porciones.

B. Luces Guía

Molde: bloque grande, 267 x 204 mm, pág. 158



Caramelo: Candy Melts® blanco (4 pág.), pág. 144; juegos de colores primarios y de jardín para caramelo, pág. 146
Recetas: glaseado de mantequilla, pág. 111; pasta de caramelo, pág. 112; pastel esponjoso, pág. 112
También: papel pergamino antiadherente, pág. 128; palote de vaso, cordón de regalo negro; envoltorio plástico; cuchilla para manualidades

Con anticipación, prepare una receta de pasta de caramelo, déjelo enfriar a temperatura ambiente y divídalo en tres. Deje un tercio de color blanco, tiña un tercio de amarillo y otro de verde. Envuelva herméticamente y deje reposar de un día para el otro.

Hornee el pastel y enfríelo a lo largo de acuerdo a la receta. Cuando se haya enfriado, desarrolle el pastel y alíselo con glaseado de mantequilla. Usando 3 envoltorios, envuelva en envoltorio plástico y congele. Tiña pequeñas cantidades de caramelo derretido de rojo y de amarillo. Corte el bloque glaseado congelado en lonas de 89 mm de largo. Sumerja los palotes en el caramelo, gírelos suavemente para retirarle el exceso, colóquelos verticalmente sobre una parrilla cubierta con papel pergamino y déjelos reposar. Amase y corte la pasta de caramelo para hacer llamas; puntas, remolinos y cintas. Corte un trozo de 25 mm de regaliz para la mecha; retuérzalo en la llama. Enrolle cuentas de pasta de caramelo de 5 mm y aliselas alrededor de la base de los palotes verticales. Introduzca la mecha. Cada vela rinde 2 porciones.

C. ¡Que Comience esta Fiesta!

Molde: MuffTin estándar, pág. 158
Boquilla: 2110 (1M), pág. 132



Caramelo: Candy Melts® blanco, pág. 144; recipiente de chapeta Party Time, pág. 148; juego de colores primarios para caramelo, pág. 146
Recetas: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: Color Mist™ amarillo, pág. 125; juego de sprinkles Flower Kit, pág. 127; papelitos para hornear Party Time, pág. 148; juego de pinceles decoradores, pág. 140

Tiña porciones de caramelo blanco derretido de amarillo, de rojo y de azul. Mientras los caramelos cuando el método de pintura (pág. 149). Deje al refrigerador hasta que estén firmes; saquelos del molde. Haga una roseta con la boquilla 2M, rocíe con Color Mist™, añada confites sprinkles. Introduzca el caramelo. Rinden porciones individuales.



D

D. A Gatas sobre una Nube

Moldes: 203 y 305 x 51 mm, redondo, pág. 157; juego de oso de peluche de pie, pág. 162
Boquillas: 1, 3, 6, 13, págs. 132-133
Colores: cobre (color de la piel), rosa, amarillo limón, marrón, pág. 126
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: Libro de diseños 3004 (molde), pág. 222; espigas de madera, pág. 214; palitos de chupeta de 286 mm, pág. 142; spray de colores para elementos Color Mist™ rosados, pág. 125; juego de confetinos de metal Nesting con forma de estrellas, pág. 141; Rolled Fondant listo para usar (se necesitan 96 oz./ 2,7 kg), pág. 136; círculo para pasteles de 267 mm, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; Color Sparkles™, pág. 127; juego de pinceles decoradores, pág. 140; tiza, cortador de pizza, regla, cinta ondulada amarilla (2,7 m); pistola de goma caliente, marcona, azúcar glasé

Con anticipación, amase fondant y corte 5 estrellas de las más pequeñas y 4 de las que le sigan en tamaño, con los cortadores de estrellas. Corte el molde de fondant usando el diseño. Deje secar las piezas sobre una superficie espolvoreada con marcona. Rocíe el molde y una estrella de las más grandes con Color Mist™. Adjunte 3 estrellas blancas grandes a los palitos de chupeta con la pistola de goma caliente. Ate piezas de 267 mm de cinta ondulada en cada palito. Imprima un mensaje sobre las estrellas con la boquilla 1; pincele con agua y salpique con Color Sparkles™. Deje a un lado.

Hornee el pastel del caso a partir de una masa de textura firme, tal como el pastel de una libra. Recorte las orejas, el hocico y morro derecha; recorte el área del cuello levemente para darle forma. Coloque sobre un círculo doble para pastel, adaptado a su tamaño. Dulcee el área del pañal con la boquilla 3. Haga bolas con la boquilla 1 para la nariz y las pies. Añada los ojos y las pupilas en forma de bola con la boquilla 3 (aplástelo y alíselo con un dedo bañado en maicena). Dulcee la boca con la boquilla 3. Cubra el área del pañal y del cuerpo con estrellas hechas con la boquilla 13; añada ojos y pestañas con hilos hechos con la boquilla 1. Adjunte una estrella mediana al cuerpo y haga un moño sobre la cabeza con glaseado. Dulcee los manos y los brazos con la boquilla 13, reposando la mano que sostiene la estrella con otra fila de estrellas hecha con la boquilla 13. Para el cabello, tiña 60 mm de fondant de color amarillo, extiéndalo sobre la superficie cubierta con azúcar glasé. Usando la regla y el cortador de pizza, corte tiras de entre 102 y 127 mm de largo x 3 mm de ancho. Enrolle las tiras alrededor del lápiz para rizarlas; déjelas reposar durante 10 minutos y adjúntelas a la cabeza con glaseado, fije por tiras.

Prepare pasteles redondos de una capa para colocarlo al rolled fondant (pág. 135) y para armar los pisos (pág. 118). Amase 72 oz. (2 kg) de fondant, divídalo en once bolitas de entre 25 y 51 mm. Haga óvalos a partir de las bolitas y colóquelas alrededor de los bordes del pastel en un orden específico representando nubes. Extienda el trozo grande de fondant y cubra por completo el pastel de 2 capas, dando forma al fondant alrededor de las nubes. Rocíe levemente las áreas con nubes con Color Mist; coloque al bebé. Adjunte con glaseado las estrellas pequeñas; introduzca los palitos en las estrellas grandes. Rinde 12 porciones.



Molde De Zapatillas
Para mantenerse de puntillas y celebrar con estilo. ¡Qué maravillosa sorpresa para cumpleaños o recompensa por actuación para esa bailarina especial en la familia! Un encantador diseño que dejará a todos pidiendo "¡otra!". Un molde de una mezcla tiene aproximadamente 305 x 241 x 25 mm de fondo. En aluminio.
2105-L-2005

¡NUEVO!



Molde Del Pequeño Héroe
Atrape la imaginación de sus pequeños héroes especiales, trayendo a la vida a sus personajes favoritos: un bombero, un policía, un soldado, un astronauta... ¡y la lista continúa! Cree una fiesta de cumpleaños que ganará el corazón de todos. El molde de una sola mezcla tiene 337 x 185 x 51 mm de fondo. En aluminio.
2105-L-2077



Minimolde Maravillas
Úselo con picos de minimuñeca para un cuarteto de delicias de fiesta. Ideal con un kit de moldes maravilla para lograr una figura central de fiesta de novios coordinada con colores. Una mezcla de pastel hace 4 a 6 pasteles. El molde tiene 25 x 25 x 7,5 cm. Los pasteles individuales tienen 9 x 7,5 cm. En aluminio.
2105-L-3020



Picos De Minimuñeca
11 cm de altura con pico.
1511-L-1019
4/Paq.



Kit De Moldes Maravillosos Wonder
Crea una elegante forma tridimensional para decorar fabulosos diseños de vestidos. Úselo con nuestro pico de muñeca o con nuestro pico de muñeca adolescente para crear la muñeca de sus sueños. El molde tiene 203 mm de diámetro y 127 mm de fondo; tiene capacidad para 5–6 tazas de pasta de textura firme para pastel. La barra conductora de calor garantiza un horneado parejo. El kit contiene el molde, la barra, el soporte, el pico de muñeca de 178 mm y las respectivas instrucciones. En aluminio.
2105-L-505

Pico De Muñeca Adolescente
178 mm de altura con pico.
Morena
2815-L-101
Rubia
2815-L-102

Pico De Muñeca Étnica
Cara bella para pasteles elegantes. 178 mm altura con pico.
2815-L-103



Molde De Castillo
Un dulce de reyes para cumpleaños u otros eventos importantes. Maravilloso para el azúcar moldeado o helados. Un molde de una mezcla tiene 29 x 29 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-L-2031



Muñeca De Libro De Cuentos
¡Flashback de anuario! Siempre hay un final feliz cuando esta muñeca adorable se presenta he la celebración. Su vestido de gala lindo está listo para decorar en el diseño y en los colores favoritos de la chica especial de usted. Añada listones, volantes y un peinado nuevo y divertido— ella es simplemente irresistible. El molde para una mezcla mide 43 x 19 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-L-2048

Moldes Con Formas Novedosas



Molde De Cachorrito Juguetón
¡Este cachorrito retozón suplica que le dejen participar en toda clase de celebraciones! Logra el truco para estar en los cumpleaños, en las fiestas de la escuela de obediencia canina, enviar deseos de mejoría para enfermos e incluso animar las celebraciones de bienvenida a nuevos cachorritos. El molde de una mezcla tiene 305 x 229 x 51 mm de fondo. En aluminio.
2105-L-2064



Molde De Payaso Malabarista
¡Damas y caballeros, niñas y niños, permitan que el payaso más célebre del mundo los entretenga en su cumpleaños, celebración escolar y fiesta! Divertido para chicos y para grandes. El molde para mezcla única mide 32 x 25 x 5 cm. En aluminio.
2105-L-572



Molde Megasaurio
Es grandote, malo y armará todo un escándalo en su próximo fiesta. ¡A los niños les encantará! El molde para 1 mezcla mide aproximadamente 30 x 33 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-L-2028



Molde De Partisaurio
Nuestro animal prehistórico de fiesta es un adorno obligado para todas las clases de fiestas divertidas. Un molde de una mezcla tiene 41 x 25 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-L-1280



Juego De Minimoldes Independientes De Ositos
Práctico tamaño para hornear pasteles y moldear dulces, helados y azúcar. 12 cm de altura. Incluye molde de 2 piezas, soporte para hornear, cuatro presillas e instrucciones. En aluminio.
2105-L-489 8/Juego



Juego De Moldes Independientes De Ositos
¡Cinco innovadoras ideas de decoración en una caja! El molde de dos piezas contiene 6½ tazas y media de pasta con textura firme. Incluya 5 presillas, un núcleo conductor de calor e instrucciones. El molde tiene 24 x 23 cm de fondo. En aluminio.
2105-L-603 10/Juego



Molde De Estrella
¿Hay mejor forma de homenajear a la gran personalidad en su vida? Ilumine cumpleaños, noches inaugurales, incluso ocasiones de triunfos policiales. Un molde de una mezcla tiene 32 x 2 cm de fondo. En aluminio.
2105-L-2512

¡NUEVO!



Molde Con Forma De Cono De Helado
Pastel y helado es la combinación clásica de una fiesta: ¡aquí está el molde que le brinda a todos una doble cucharada de diversión! Encontrará lugar para este cono en cualquier celebración, desde cumpleaños hasta barbacoas en el patio trasero, desde días de campo hasta eventos escolares. Justo igual que un cono de helado real, usted puede crear un sinfín de combinaciones de sabores y colores que la multitud adorará. El molde de una sola mezcla tiene 349 x 165 x 51 mm de fondo. En aluminio.
2105-L-2087



Molde De Guitarra
Ya sea que su gusto musical se incline hacia lo clásico o al rock and roll puro, un pastel en forma de guitarra "da la nota" de diversión en su próxima fiesta. Festeje conciertos de banda escolar, cumpleaños infantiles y de adultos. El molde para mezcla única mide 42 cm x 21 cm x 5 cm. En aluminio.
2105-L-570



Molde De Casa Parada
Reciba a sus invitados con una deliciosa casa de bienvenida. Casas embrujadas de Halloween, cobertizos de Pascua, cabañas de Navidad, casas de escuela e incluso casitas de perritos son apenas algunas de las ideas para sacar provecho de este molde. Los pasteles pueden erguirse o servirse planos. Un molde de una mezcla tiene 210 x 229 x 76 mm de fondo. En aluminio.
2105-L-2070



Molde De Herradura
¡Diga "buena suerte" en las graduaciones, cumpleaños y fiestas de despedida! Un molde de una mezcla tiene 30 x 4,5 cm de fondo. En aluminio.
2105-L-3254

Molde De Libro
Este libro abierto ilustra con detalle cada uno de los capítulos importantes de la vida. Se incluyen cinco formas de decorar. Un molde de una mezcla tiene 33 x 24 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-L-972



Molde De Libro De Dos Mezclas
Cuando su pastel tenga que hablar con elocuencia, esta forma da para hasta 30 invitados. Sea cual sea la ocasión, la multitud se sentirá cautivada. El molde tiene 29 x 38 x 7 cm de fondo. En aluminio.
2105-L-2521



Moldes Con Formas Novedosas



Molde De Balon De Futbol
Ponga un marcha gracticamente cualquier celebración deportiva con este versátil molde. Puede adaptarse al campo de fútbol, al diamante de béisbol y hasta la cancha de baloncesto con gran facilidad. ¡Una forma excelente de recompensar una temporada de duro trabajo deportivo o incluso un partido bien ganado! Un molde de una mezcla tiene 222 mm de diámetro x 89 mm de fondo. En aluminio.
2105-L-2044



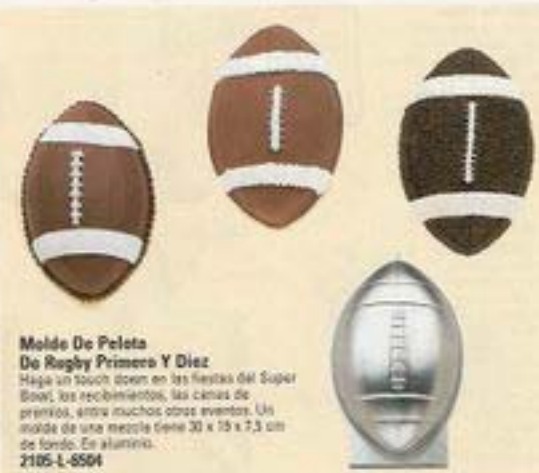
Molde De Carro De Carreras
¡Una emocionante parada de fiesta en los pits para cumpleaños o días de carrera! Hágalo a su gusto con sus colores favoritos y la identificación de la escudería. Un molde de una mezcla tiene 32 cm x 23 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-L-1350



Juego De Moldes De Pelotas Deportivas
Escoja su propia pasión deportiva, seguidamente use este juego de cuatro piezas para crear la figura central perfecta. Incluye dos moldes de aluminio semiesféricos de 15 cm de diámetro y dos soportes metálicos para hornear. Cada mitad de molde contiene 2½ tazas de masa. En aluminio.
2105-L-6506 4/Juego



Minimolde De Pelota
Da tamaño individual, de tal modo que a cada uno le toque un trocito de espíritu deportivo. Biasee las minipelotas y júntalas para crear un efecto tridimensional. Una mezcla de un pastel da para 20-24 pelotas. El molde tiene 9 x 9 x 4 cm de fondo. En aluminio.
2105-L-1760



Molde De Pelota De Rugby Primero Y Diez
Haga un touch down en las fiestas del Super Bowl, las recibimientos, las cenas de premios, entre muchos otros eventos. Un molde de una mezcla tiene 30 x 19 x 7,5 cm de fondo. En aluminio.
2105-L-6504



Molde De Camiseta
¡Este estilo clásico sigue estando de moda para todas las ocasiones! Decore con felicitaciones de cumpleaños, de graduación, para deportistas y mucho más. El molde para 1 mezcla mide aproximadamente 24 x 16 cm x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-L-2347



Molde De Camión De Bomberos
Para el héroe de la familia o el pequeño futuro héroe, la ocasión requiere una celebración de alerta máxima. Un molde de una mezcla tiene 394 x 216 x 51 mm de fondo. En aluminio.
2105-L-2061

¡RETROSPECTIVA DEL ANUARIO!



Molde Con Forma De Tren
¡Cuando este tren llegue a la fiesta, todo el mundo querrá subirse a él! Cargue la locomotora con un cargamento delicioso como dulces y galletitas, luego cree un compartimiento personalizado para el invitado de honor. El molde de una sola mezcla tiene 356 x 186 x 51 mm de fondo. En aluminio.
2105-L-2076



Molde De Moto
¡El pastel de la fiesta está despar-eciendo a toda velocidad! Esta moto clásica será muy atrayente para los aficionados a las motos o para los que sueñan con recorrer el país en moto. El molde para 1 mezcla mide aproximadamente 39 x 24 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-L-2025



Molde De Tractor
¡La vida en la granja es la vida para usted! Nunca ha habido tanta diversión en la granja. Este tractor es magnífico para cultivar buenos momentos, fiestas de cumpleaños infantiles, eventos escolares y reuniones temáticas. Un molde de una mezcla tiene 343 x 341 x 51 mm de fondo. En aluminio.
2105-L-2063



Juego De Moldes De Tren Chu-Chu
Este es le pequeño locomotora tridimensional que sí lo logrí, desplazándose por los rieles con toda una carga de usos. El molde de 2 piezas se une a presión para crear un pastel que tiene 25 x 15 x 10 cm de fondo. Da para seis tazas de masa. En aluminio.
2105-L-2861 2/Juego



Molde De Nave Tridimensional
¡Vuele por las carreteras abiertas con un automóvil que muestre su estilo! ¡Qué forma tan divertida de celebrar la llegada de un nuevo conductor a la familia, dar la bienvenida a los viajeros o crear el automóvil de sus sueños. Hornee pintorescos pasteles tridimensionales, listos para adaptarlos a sus necesidades en todas las ocasiones. Un molde de una mezcla tiene 279 x 171 x 102 mm de alto. En aluminio.
2105-L-2043

Estaciones

¡Gracias a Wilton vale la pena celebrar en todas las estaciones del año! En los días festivos lo más importante es compartir, y con tantas nuevas formas divertidas de servir pasteles, galletas y otras delicias, es fácil que todos puedan disfrutar la emoción de cada época del año.

Valentine

Hornear

¡NUEVO!

Utensilios Para Decorar Dimensions™
Con Dimensions™, nuestros utensilios para hornear, de aluminio fundido antiadherente, cualquiera puede crear postres del Día de los Enamorados de elegantes formas y detalles espectaculares. El pesado aluminio fundido conduce el calor con extraordinaria uniformidad. Superficie antiadherente de primera calidad para sacar el pastel y limpiar fácilmente el molde. De aluminio.

Corazón Mini (se muestra)
Cada corazón tiene 102 x 51 mm de profundidad.
2105-L-5012
También disponibles, aparecen en la página 154.

Reina De Corazones
229 x 83 mm de profundidad.
2105-L-5001

Corona De Corazones
270 x 64 mm de profundidad.
2105-L-5011

Moldes Springform De Corazón
El pastel de queso (cheesecake) clásico de Valentín comienza con este molde de resorte que no se pega. Tiene los costados de cierre de resorte al fondo es removible para facilitar el servicio a la mesa. Acero que no se pega.

229 mm
2105-L-419

102 mm (mini)
2105-L-457

Molde De 9 Pulg. Antiadherente En Forma De Corazón
El pastel de corazón clásico se desprenderá fácilmente gracias a este molde antiadherente. La limpieza es fácil también. El fondo puede sacarse para servir el pastel con facilidad. 9 x 9 x 2 pulg. de profundidad. Acero antiadherente.
2105-L-410

Molde Para Tartas De Corazón
Haga postres deliciosos y planos con bordes acanalados. No se pega y el fondo es removible. 25 x 25 x 5 cm de hondo. Acero que no se pega.
2105-L-452

Moldes De Corazón
Para una expresión elegante de amor en el Día de San Valentín o en cualquier otro día. Precisamente en el tamaño que usted necesita. De aluminio.

32 x 5 cm	**2105-L-607**
24 x 5 cm	**2105-L-5176**
15 x 5 cm	**2105-L-600**

Molde De Corazón Bordado
El centro realzado y los costados en forma de concha hacen que este molde tenga una forma elegante para postres de gelatina y mousse. Ensáyelo con pasteles con fondant y glaseado. El molde para un premoldeado es 30 x 20 x 5 cm de hondo. De aluminio.
2105-L-9340

Molde Para Mini Corazones
Excelente tamaño para pastelitos, brownies individuales y más. Con una mezcla de pastel se hacen entre 12 y 18 corazones. Cada corazón mide 92 x 89 x 25,4 mm. De aluminio.
2105-L-11044

Molde Para Mini Corazones en Relieve
Hermosa forma festoneada con un centro elevado para decorar con fruta o crema batida. Con una mezcla de pastel se hacen entre 12 y 18 corazones. Cada corazón mide 89 x 86 x 32 mm de profundidad. De aluminio.
2105-L-8255

Molde Para Corazoncitos
Muffins, brownies y galletas del tamaño de un bocado que se gratarán los corazones. Con una mezcla de pastel se hacen entre 10 y 15 docenas de corazones. Cada corazón mide 44,5 x 41 x 13 mm de profundidad. De aluminio.
2105-L-2432

Colores y Glaseados

Guía Colores De Valentín

por Spray De Colores Para Alimentos Color Mist™, Marcadores De Color Comestible FoodWriter™, Glaseados Listos Para Decorar, Glaseados y Geles Decorativos En Tubo

Rojo | Rosado | Violeta | Blanco

Spray De Colores Para Alimentos Color Mist™ ¡NUEVO!
¡Este spray fácil de usar ofrece a los decoradores la versatilidad y los efectos encantadores de un serígrafo en una práctica lata! Crea un arco iris de emoción para muchos postres. Diseño para transformar una simple torta glaseada con colores sensacionales, agregue detalles de colores festivos a las galletas y magdalenas glaseadas. No enoscia, fórmula sin sabor, agregue poco o mucho color. Con la certificación Kosher. Latas de 1,5 oz.

Rojo	**710-L-5500**
Rosado	**710-L-5505**
Violeta	**710-L-5504**

Glaseados Listos Para Decorar
¡Todos pueden decorar con el Glaseado Wilton listo para decorar! Nuestros brillantes colores y boquillas fáciles de usar permiten añadir con extrema facilidad un encantador toque final a las galletas, sin mezclas ni revoltijos. Simplemente deslice una de las cuatro boquillas gratis sobre la punta y ponga en marcha la diversión. ¡Decorar no podría ser más fácil! Con la certificación Kosher. Latas de 6,4 oz.

Rojo	**710-L-4400**
Rosado	**710-L-4406**
Violeta	**710-L-4408**
Blanco	**710-L-4402**

¡NUEVO!

Marcadores De Color Comestible FoodWriter™
Úselos igual que los marcadores de tinta para añadir chispa y colores encantadores a un sinfín de alimentos. ¡A los niños les encantan! Sirven para decorar en fondant, flujo de colores, diseños de glaseado real y galletas. Incluye rosado y rojo. 0,35 oz. Con la certificación Kosher.
609-L-103 2/Juego

Juego De Colores Para Glaseado, Para Valentine
Rojo-Rojo y Rosado en potes de 14 g.
681-L-5530 2/Juego

Glaseados Decorativos En Tubo
Los tubos pueden usarse con nuestro Juego de boquillas y clavos o el Juego de anillos acopladores (p. 128) y cualquier boquilla Wilton metálica estándar. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 124. Con la certificación Kosher. Tubo de 120 g (4,25 oz).

Rojo	**704-L-218**
Rosado	**704-L-230**
Violeta	**704-L-242**
Blanco	**704-L-200**

Geles Decorativos En Tubo
Los geles transparentes son ideales para escribir mensajes y decorar pasteles y galletas. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 124. Con la certificación Kosher. Tubo de 19 g (0,68 oz).

Rojo	**704-L-318**
Rosado	**704-L-330**
Violeta	**704-L-342**
Blanco	**704-L-302**

Fiesta

Copitas Para Hornear ¡NUEVO!
De papel que puede usarse en el microondas.

Abrazo De Corazones
Estándar
415-L-287
50/Paq.



Corazones
Estándar
415-L-210
50/Paq.
Pequeño
415-L-310
75/Paq.



Papelitos Para Hornear De Aluminio
Papel laminado cera en aluminio a menos que se indique lo contrario.



Rosado Papel Aluminio
Bon Bon
415-L-315
75/Paq.



Rojo Papel Aluminio
Bon Bon
415-L-314
75/Paq.

¡NUEVO!

Bolsa Fiestas
Diseño de Happy Valentine para golosinas de dulces y galletas. Incluye la tirita de amarrar.
11.5 x 16.5 cm.
20/Paq.



Abrazo De Corazones
1912-L-1287

¡NUEVO!



Corazones
1912-L-1289

¡NUEVO!



Rojo
1912-L-2357



Rojo Papel Aluminio
Papelitos Para Hogazas Pequeñas
415-L-106
24/Paq.

Decoraciones De Glaseado Corazone
Las decoraciones Wilton de glaseado son perfectas para coronar magdalenas, galletas y helados.
Con sabor a menta, con la certificación Kosher.



Corazones Elegantes
710-L-536 9/Paq.



Pequeño
710-L-860 12/Paq.

Caramelos

¡NUEVO!



Molde De Caramelo Abrazo y Beso
3 designs, 10 cavities.
2115-L-1555



Molde Para Piruletas En Forma De Cocazón
2 diseños, 8 cavidades.
2115-L-1709



Molde Para Piruletas En Forma De Rosas y Botones
3 diseños, 9 cavidades.
2115-L-1708



Molde De Caramelo Corazones
1 diseños, 15 cavidades.
2115-L-1712



Candy Melts®*

Ideales para todos sus trabajos con caramelo. Moldeo, baño o revestimiento. Con sabor a vainilla a menos que se especifique lo contrario. Con el certificado Kosher. Bolsa de 340 g

Cocoa Claro	**1911-L-544**
Cocoa Oscuro	**1911-L-358**
Rojo	**1911-L-499**
Rosado	**1911-L-447**
Blanco	**1911-L-498**

*marca del revestimiento de confitería



Juego Para Caja De Golosinas "Be Mine"
Haga una adorable caja en forma de corazón. El juego incluye un molde de corazón de tres dimensiones en dos piezas, Candy Melts® 10 onzas de cacao claro, 2,5 onzas cada uno de lavanda, rosa, amarillo y blanco, molde mini, boquilla decoradora No. 3, 2 mangas decoradoras desechables, cartón de regalo e instrucciones.
2104-L-1051



Kit De Chupetes Del Día De Los Enamorados
¡Todo lo que necesita para elaborar fácilmente divertidas delicias para el Día de los Enamorados! Incluye 10 oz. de Candy Melts® (5 oz. de roja, 2½ oz. de rosado y cacao claro; cada una), 10 palos de chupetes de 203 mm, 10 bolsas con presillas, 3 mangas decorativas desechables y 1 pincel decorativo.
2104-L-1242

Vea las páginas 144-147 donde presentamos el surtido completo de artículos para caramelo de Wilton.

Ice-A-Cookie™

¡NUEVO!

¡Diversión instantánea para todas sus galletas del Día de los Enamorados! Transforme las galletas con colores divertidos y encantadores diseños. La suave bolsa para apretar, es fácil de manejar y la boquilla patentada que permite cortar la punta y enroscar tapas para decoración lo ayudan a controlar el flujo. Use esta boquilla para glasear galletas, y use la tapa para líneas y diseños de decoración. El delicioso glaseado con sabor a vainilla se seca dando un acabado suave y satinado. ¡Dibuje formas divertidas, mensajes, decore con Cake Sparkles™ y más! Cada bolsa decora aproximadamente 24 galletas redondas de 76 mm. Bolsa de 10.59 oz. Con la certificación Kosher.

Rojo 710-L-422
Rosado 710-L-417
Blanco 710-L-416



Juegos De Galletas

¡NUEVO!



Juego De Cortadores y Esténcil Stencil-A-Cookie™

Usando el cortador y el esténcil de divertidas formas, es fácil servir galletas con diseños fascinantes de gran colorido para la temporada. Simplemente corte las galletas, hornéelas, luego use el esténcil y Cake Sparkles™ de Wilton, o azúcares de colores, marcadores de color para comestibles FoodWriter™ o Color Mist™ para crear encantadores formas sobre ellas. Se ve fantástico glaseado con Ice-A-Cookie™, que se presenta anteriormente. El juego incluye 1 cortador de metal y 2 esténciles.

Corazón 2308-L-1401 3/Juego

¡NUEVO!



Juego De Cortador y Sprinkles Para Galletas Del Día De Los Enamorados.

¡Cortadores de formas divertidas y coloridos sprinkles para las galletas del Día de los Enamorados más dulces jamás vistas! Simplemente siga la receta fácil que se incluye, corte las galletas, corone con azúcares y sprinkles y hornee. Incluye 3 cortadores metálicos y 3.25 oz. de azúcar roja, 2.5 oz. de azúcar rosada y 2.5 oz. de mezcla de corazones. Con la certificación Kosher.

2109-L-1813 6/Juego

¡NUEVO!



Estéociles Para Galletas y Magdalenas De Enamorados

Transforma los dulces sencillos en imágenes de amor con un diseño en esténcil del Día de los enamorados. Simplemente coloque uno de los divertidos diseños sobre su dulce horneado, luego espolvoréelo con Cake Sparkles™ de Wilton o con azúcares de colores. También lucen fantásticos con spray de colores para alimentos Color Mist™. 5 diseños.

417-L-1208

Sprinkles

Las Botellas Individual

Rocíe sus obsequios de Valentín con colores y diseños de fiesta. Azúcar de textura fina. Excelente para rellenar y dar colores brillantes a sus diseños en pasteles, galletas y pastelitos. Las botellas de plástico son convenientes para esparcir el contenido y para guardarlo. Certificado Kosher.



Mezcla De Corazones
70 g Botella
710-L-854



Mezda Para "Besos"
70 g Botella
710-L-855



Azúcar Rojo
91 g Botella
710-L-766



Azúcar Rosado
91 g Botella
710-L-756



Azúcar Lila
91 g Botella
710-L-758

Cake Sparkles™
Destellos brillantes. Kosher certificado. 25 oz.



Rojo
703-L-1284



Rosado
703-L-1260



Purpura
703-L-1266

Surtido De 4 Rocíos
Contiene 21 g. de Mezcla de Corazones, 28 g. de Nonpareils de Valentine, 31 g. de cada uno de los azúcares Rosado y Rojo.
710-L-730



Surtido De 6 Sprinkles Mezclados
Contiene 1 oz. de mezcla de "besos," 1 oz. de mezcla de corazones, 1.3 oz. de calandrias de San Valentín, 1.3 oz. de cada uno de azúcar rosa, rojo y lavanda.
710-L-738



Molde Para Galleta

Molde Para Galleta Gigante De Corazón

Haga una galleta o un brownie de tamaño gigante en forma de corazón que será todo un éxito. Es ideal para masa refrigerada y premezclado de brownie. Aproximadamente 29 x 27 cm. Aluminio.
2105-L-6203



Molde Para Golosinas De Galletas De Corazón

Simplemente ponga en el molde la masa, inserte un palito para galleta y ponga el molde en el horno. Sáquelo, déjelo enfriar y decórelo. La receta viene incluida. Cada molde hace 8 galletas individuales de 9 x 7 x 0.5 cm de hondo. De aluminio.
2105-L-8104



Palitos Para Galletas
15 cm **1912-L-9319** 20/paq.
20 cm **1912-L-9318** 20/paq.

Cortadores De Galletas

Cortadores De Cobre

La calidez y la belleza del cobre hacen que estos cortagalletas sean ideales para mostrar y añadir ese toque decorativo a su cocina. Estos bellos cortagalletas de cobre con calidad de reliquia tienen bordes uniformemente redondeados para dar el toque final deseado.

Juego De Cortadores "XOX"
Dêles a todos cariño y besos con un lote de divertidas galletas. Cortadores grandes de 70 x 83.5 mm, cortadores pequeños de 44 x 44 mm. Se incluye la receta.
2308-L-3722 4/Juego



Juego De Cortadores De Corazón y Mano
Una encantadora manera de manifestar su devoción. La mano tiene 121 x 95 mm; el corazón tiene 42 x 44 mm. Se incluye la receta.
2308-L-3075 2/Juego



Cortador De Cobre Sólido Para Corazones
Hermoso cortador de cobre con lados profundos. También es excelente para decorar. Receta incluida. 5¼ pulg. de ancho.
2308-L-3040



Juegos De Cortadores De Metal

Ponga variedad en sus galletas con juegos de formas múltiples divertidas. Hay estilos para cada gusto.



Juego De Cortadores Que Encajan Uno En Otro
Nuestros cortadores de metal que caben uno dentro del otro le ofrecen una gran variedad de tamaños, 2 de ellos con bordes acanalados para individualizar sus regalos de amor. Se incluye una deliciosa receta. El cortador más grande es aproximadamente 12 cm.
2308-L-1203 4/Juego

Juego De Cortadores De Metal En Forma De Corazón
El amor tiene muchas formas y tamaños. Incluye 7 corazones diferentes —estilizados o tradicionales, corazón amigado, corazón con flecha y dos corazones. Receta incluida. Tamaños de 1½ a 3 pulg.
2308-L-1237 7/Juego



Cortador De Metal Para Corazones
Los cortadores de aluminio de calidad son prácticos y fáciles de manejar. 8 cm de ancho.
2308-L-1003



Cortadores Comfort Grip™ De Corazón

Estos nuevos cortadores de acero inoxidable y fácil agarre con lados extrahondos son perfectos para cortar infinidad de alimentos favoritos en formas estación. El mango plástico acolchado le da un cómodo control al cortar pastres gruesos.
Receta incluida. 4.5 x 4.5 x 1.5 pulg. de profundidad.
2310-L-616



Juego De Cortadores Perimetrales De Corazón Que Encajan Uno En Otro
Ideal para galletas, para imprimir moldes en glaseados o cortar corazones de pan y para mucho más. Tamaños desde 3 hasta 10 cm.
2304-L-115 6/Juego



Cortador De Perímetro Para Corazones Estándar
8 x 9 cm.
2303-L-100



St. Patrick's Day

¡NUEVO!



Molde Con Forma De Trébol
¡Haga de ésta un día de suerte para todos! Celebre el Día de San Patricio con este divertido símbolo de alegría y celebración. También luce fantástico para fiestas escolares, cumpleaños, celebraciones deportivas y mucho más. El molde de una sola mezcla tiene 298 x 298 x 51 mm de profundidad. De aluminio.
2105-L-185

Copitas Para Hornear
De papel que puede cocerse en el microondas. Estándar
415-L-357
50/Paq.



Bolsas Para Fiestas Con El Trébol
Bolsas de plástico con cierre. 4 x 9.5 pulg.
1912-L-2233
20/Paq.



Decoraciones De Glaseado Trébol
Las decoraciones Wilton de glaseado son perfectas para coronar magdalenas, galletas y helados. Con sabor a menta, con la certificación Kosher.
710-L-286 9/Paq.



Cortador De Metal Para Galletas De Trébol
De acero cubierto de estaño de calidad, corta exactamente y es fácil de manejar. Aprox. 8 cm.
2308-L-1011



Cortador Perimetral De Tréboles De 4 Hojas
Corta galletas y emparedados. Puede usarse como obsequio de la fiesta y sirve para obras manuales. 8 cm de ancho por 9 cm de alto.
2303-L-134





E

E ¡Ladrando en el Día de tu Cumpleaños!

Moldes: Cachorro juguetón, pág. 162; mini pelota, pág. 164
Boquillas: 3, 6, 8, 18, 16, págs. 132-133
Colores: negro, azul real, rojo sin sabor, violeta, verde Kelly, amarillo limón, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: popurrí de sprinkles Flowerful, pág. 127; plancha para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; cinta ondulada violeta, verde, amarillo 558 mm de cada color); manzana

Glasee y alise los lados y las áreas traseras del pastel. Delinee el cuerpo, las orejas, el sombrero y los rasgos faciales con la boquilla 3. Haga la boca, la lengua y la nariz con la boquilla 6; haga los ojos y las pupilas con la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maicena). Cubra el cachorro con estrellas hechas con la boquilla 16, y el sombrero con estrellas hechas con la boquilla 18; delinee los cejas con la boquilla 3. Añada puntos sobre el hocico con la boquilla 3. Haga los flecos sorridos del sombrero con la boquilla 3. Haga bolitas con la boquilla 6 alrededor del borde inferior. Coloque globos hechos con mini pelotas sobre planchas forradas con papel de aluminio y cubiertas con estrellas hechas con la boquilla 16; adjunte las cintas y haga nudos de zigzag con la boquilla 16. Escriba el mensaje con la boquilla 3. Espolvoree confites sprinkles del popurrí surtido Flowerful alrededor del cachorro. El pastel rinde 12 porciones; cada globo rinde una porción individual.

F. Futuro Granjero

Moldes: juego de oso de peluche de pie, pág. 162; molde de 305 x 457 x 51 mm, pág. 157
Boquillas: 1, 2, 3, 16, 47, 1270, 233, págs. 132-135
Colores: amarillo limón, marrón, negro, azul real, rosa, color (color piel), morril, pág. 124
Recetas: glaseado de mantequilla, galletas amasadas, pág. 111; glaseado de flujo de colores, pág. 112
También: Libro de Diseños 2004 (dientes de horquetal, pág. 222; plancha para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; juego de cortadores de 50 piezas Animales Amigos, pág. 142; mezcla de flujo de colores, pág. 124; palitos para chupetes de 102 mm, pág. 147; triángulos de papel pergamino, pág. 130; papel pergamino antiadherente, pág. 128; juego de pinceles decoradores, pág. 145; espigas de madera, pág. 214; maicena.

Nota: combine los colores amarillo dorado y morril para lograr el color de sombrero que se usa.

Con anticipación, haga la horqueta y las galletas: Con un diseño cubierto de papel pergamino y glaseado de flujo de colores sin diluir, delinee los dientes con la boquilla 3. Haga algunos de más por si se rompen; deje secar. Para el mango, pinte una espiga de madera con glaseado de flujo de colores diluido; deje secar. Adjunte los dientes de la horqueta al mango con flujo de colores sin diluir; deje a un lado. Corte, hornee y deje enfriar 3 vacas, 2 cerdos, 2 caballos y 2 ovejas, usando los cortadores con formas de animales. Delinee y rellene con flujo de colores (pág. 113), con la boquilla 2; deje secar. Pinte manchas en las vacas con flujo de colores delineado en una manga de papel pergamino; deje secar. Use la boquilla 1 y flujo de colores sin diluir para hacer los rasgos faciales de los animales; use la boquilla 2 para hacer los cascos de los caballos, las pezuñas de los ovejas y de las vacas, la crin y la cola de los caballos, y los rulos de lana de las ovejas. Adjunte los palitos de chupetes a las galletas con flujo de colores; deje secar.

Hornee y deje enfriar el pastel de dos "granjero" usando masa de torta firme, tal como el pastel de una libra; córtele la mano derecha. Coloque en una plancha para pastel de doble grosor forrada con papel de aluminio, córtalo para que se adapte. Haga las suelas de los zapatos, los ojos y las pupilas con la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maicena). Haga las orejas con la boquilla 3, con movimientos en forma de letra "c". Cubra la cara, la camisa, el mameluco, la parte de arriba de los zapatos y las manos con estrellas hechas con la boquilla 16.

Para el sombrero, haga un borde en zigzag con la boquilla 1270 y cubra la parte trasera con estrellas hechas con la boquilla 16. Agregue al cabello de corrido con la boquilla 16. Coloque la horqueta. Delinee la nariz, las orejas, las manos y los dedos que estén sobre la horqueta con estrellas hechas con la boquilla 16.

Glasee y alise el pastel de 1 capa. Divida los lados en secciones de 72 mm; con la boquilla 47, con el lado liso hacia arriba, haga los postes y las barandas de las cercas en cada sección. Introduzca la espiga de madera en el pastel en capas donde colocará el granjero. Coloque al granjero. Haga pasto corrido sin un orden específico con la boquilla 233 alrededor del pastel y por encima de éste. Escriba el mensaje con la boquilla 2. Introduzca los palitos. Rinde 64 porciones.



F

Easter

Hornear

Molde De Conejito De Pascua
Elegantemente ataviado con un lazo de Pascua para alegrar su mesa. El molde para una mezcla mide aproximadamente 14 x 12 x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-L-175



Molde De Cruz
Verdaderamente de inspiración para fiestas, bautizos y otras ocasiones religiosas. Su diseño tallado es excelente para ondant enrollado. Incluye las instrucciones. El molde para un premezclado es 27 x 28 x 5 cm de hondo. De aluminio.
2105-L-2509



Molde Para Mini Huevos
Los mini pasteles serán coloridos indicadores de lugar en la mesa festiva. Con una mezcla de pastel se hacen entre 24 y 36 pasteles. Cad a huevo mide 89 x 60 x 25,4 mm de profundidad. De aluminio.
2105-L-2118



Juego De Moldes Para Un Cordero Que Se Sostiene Solo
Es un dulce símbolo de la primavera. Este cordero en tres dimensiones encantará a todos los invitados a su mesa de pascua. Se incluyan las instrucciones. El juego de dos moldes es 25 x 18 cm de altura y requiere 6 tazas de masa para mantecado (pound cake). De aluminio.
2105-L-2010 2/Juego



Molde Para Decorar Huevos De Pascua
Excelente para postres en moldes y pastelas. Se incluyan instrucciones para decoración con cinco diseños distintos. El molde para una mezcla mide 22 x 28 x 9 cm. De aluminio.
2105-L-174



Molde Para Mini Conejitos
¡Hornee seis dulces tan rápido como un conejito! Con una mezcla de pastel se hacen entre 12 y 16 conejitos. Cada uno mide 111 x 79 x 13 mm de profundidad. De aluminio.
2105-L-4426



Juego De Moldes En Relieve, Para Huevos
¡Realice un gran centro de mesa para la pascua! El molde de 2 piezas requiere solamente un premezclado de pastel. Incluye un anillo de base para un horneado parejo. Cada mitad es 22 x 14 cm. De aluminio.
2105-L-4793 3/Juego



Colores y Glaseados

Guía Colores De Pascua

por Spray De Colores Para Alimentos Color Mist™, Marcadores De Color Comestible FoodWriter™, Glaseados Listos Para Decorar, Glaseados y Geles Decorativos En Tubo



Spray De Colores Para Alimentos Color Mist™ ¡NUEVO!
¡Este spray fácil de usar ofrece a los decoradores la versatilidad y los efectos encantadores de un aerógrafo en una práctica lata! Crea un arco iris de emoción para muchos postres. Úselo para transformar una simple torta glaseada con colores sensacionales, agregue detalles de colores festivos a las galletas y magdalenas glaseadas. No ensucia, fórmula sin sabor, agregue poco o mucho color. Con la certificación Kosher. Latas de 1.5 oz.

Rosado	**710-L-5505**
Violeta	**710-L-5504**
Amarillo	**710-L-5507**
Verde	**710-L-5503**



Glaseados Listos Para Decorar
¡Todos pueden decorar con el Glaseado Wilton listo para decorar! Nuestros brillantes colores y boquillas fáciles de usar permiten añadir con extremo facilidad un encantador toque final a las golosinas, sin mezclas ni revuelijos. Simplemente destice una de los cuatro boquillas gratis sobre la punta y ponga en marcha la diversión. ¡Decorar no podría ser más fácil! Con la certificación Kosher. Latas de 8.4 oz.

Rosado	**710-L-4406**
Violeta	**710-L-4408**
Amarillo	**710-L-4409**
Verde	**710-L-4401**
Blanco	**710-L-4402**



¡NUEVO!

Marcadores De Colores Comestibles
Use los marcadores, similares a los de tinta, para añadir chispa y colores encantadores a un sinfín de alimentos. ¡A los niños les encantan! Sirven para decorar en fondant, flujo de colores, diseños de glaseado real y galletas. Incluye rosado y morado. 0.35 oz (9.92 g.). Con la certificación Kosher.
609-L-103

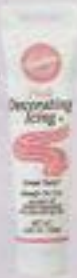




Juego De Colores Para Glaseado De Pascua
En frascos de 14 g., amarillo limón y violeta.
601-L-5571 2/Paq.

Glaseados Decorativos En Tubo
Los tubos pueden usarse con nuestro Juego de boquillas y clavos o el Juego de anillos acopladores (p. 126) y cualquier boquilla Wilton metálica estándar. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 124. Con la certificación Kosher. Tubo de 120 g (4.25 oz).

Rosado	**704-L-230**
Violeta	**704-L-242**
Amarillo	**704-L-236**
Verde Hoja	**704-L-224**
Blanco	**704-L-200**



Geles Decorativos En Tubo
Los geles transparentes son ideales para escribir mensajes y decorar pasteles y galletas. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 124. Con la certificación Kosher. Tubo de 19 g (0.68 oz).

Rosado	**704-L-330**
Violeta	**704-L-342**
Amarillo	**704-L-336**
Verde	**704-L-324**
Blanco	**704-L-302**



Fiesta

Copitas Para Hornear
De papel que puede usarse en el microondas. Estándar
50/Paq.

¡NUEVO!



De Conejito Juguetón
415-L-279



Huevos Decorado
415-L-354

Decoraciones De Glaseado Corazone
Las decoraciones Wilton de glaseado son perfectas para coronar magdalenas, galletas y helados.
Con sabor a menta, con la certificación Kosher.

¡NUEVO!



De Conejito Juguetón
710-L-213 9/Paq.



Huevos Pequeños
710-L-528 12/Paq.



Huevos Pequeñitos
710-L-462 18/Paq.

Bolsa Fiestas
Diseños de Pascua para golosinas de dulces y galletas. Incluye la tinta de amarrar. 11,5 x 16,5 cm
20/Paq.

¡NUEVO!



De Conejito Juguetón
1912-L-1284



Huevos Decorados
1912-L-1258

Caramelos



Molde Para Piruleta En Forma De Conejito
4 diseños, 12 cavidades.
2115-L-1544



Molde De Caramelo De Conejitos y Zanahorias
1 diseño, 8 cavidades.
2115-L-1556



Molde De Caramelo Felices Pascuas
8 diseños, 8 cavidades.
2115-L-1718



Kit De Huevos Azucarados Petite Panoramic
Un delicioso regalo que se puede añadir a las cestas de Pascua. Incluye molde de huevo de 2 piezas para hacer huevos de 114 x 76 x 76 mm de fondo, 2 boquillas de plástico, 4 mangas decorativas desechables, merengue en polvo para hacer glaseado, 8 bolsas de colores, 30 decoraciones de glaseado e instrucciones completas.
2104-L-1556



Kit De Chupetes De Pascua
¡Todo lo que necesita para elaborar fáciles y divertidas delicias para la cesta de Pascua! Incluye 10 oz. de Candy Melts® (5 oz. de amarillo, 2½ oz. de rosado y blanco, cada uno), 10 palitos de chupetes de 203 mm, 10 bolsas con pinzillas, 3 mangas decorativas desechables y 1 pincel decorativo.
2104-L-1043



Candy Melts®*
Perfecto por Pascua! Ideales para todos sus trabajos con caramelo: Moldes, baño o revestimiento. Con sabor a vainilla a menos que se especifique lo contrario. Con el certificado Kosher. Bolsa de 340 g.

Cocoa Claro	1911-L-546
Lavanda	1911-L-803
Cocoa Oscuro	1911-L-358
Blanco	1911-L-436
Chocolate Menta	1911-L-1029
Rosado	1911-L-447
Amarillo	1911-L-463
Azul	1911-L-448

*marca del revestimiento de confitería

Juego De Moldes Para Dulces De Huevos De Pascua
Juego de moldes de caramelo para huevos de Pascua. Haga festivos caramelos o huevos azucarados en 3 tamaños, ideales para decorar y obsequiar. Incluye moldes de huevos de 2 piezas: pequeño (76 x 57 x 60 mm), mediano (108 x 76 x 82 mm) y grande (122 x 102 x 82 mm), más instrucciones.
2114-L-1215



Vea las páginas 144-147 donde presentamos el surtido completo de artículos para caramelo de Wilton.

Ice-A-Cookie™

¡NUEVO!

¡Diversión instantánea para todas sus galletas del Pascua! Transforme las galletas con colores divertidos y encantadores diseños. La suave bolsa para apretar, es fácil de manejar y la boquilla patentada que permite cortar la punta y enroscar tapas para decoración lo ayudan a controlar el flujo. Use esta boquilla para glasear galletas, y use la tapa para líneas y diseños de decoración. El delicioso glaseado con sabor a vainilla se seca dando un acabado suave y satinado. ¡Dibuje formas divertidas, mensajes, decore con Cake Sparkles™ y más! Cada bolsa decora aproximadamente 24 galletas redondas de 76 mm. Bolsa de 10.59 oz. Con la certificación Kosher.

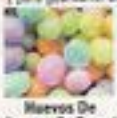
Rosado Suave 710-L-128
Lavenda Suave 710-L-127
Blanco 710-L-126



Sprinkles

Las Botellas Individual

Rocíe sus obsequios de pascua con colores y diseños de fiesta. Azúcar de textura fina. Excelente para rallonar y dar colores brillantes a sus diseños en pasteles, galletas y pastelitos. Las botellas de plástico son convenientes para esparcir el contenido y para guardarlo. Certificado Kosher.



Huevos De Pascua En Pastel
70 g Botella
710-L-900



Premezclado Para Conejitos y Patos
70 g Botella
710-L-870



Rosado Suave
70 g Botella
710-L-896



Lavenda Suave
70 g Botella
710-L-897



Amarillo Suave
70 g Botella
710-L-895



Verde Suave
70 g Botella
710-L-898

Juegos De Galletas

¡NUEVO!



Juego De Cortadores y Esténcil Stencil-A-Cookie™

Usando el cortador y el esténcil de divertidas formas, es fácil servir galletas con diseños fascinantes de gran colorido para la temporada. Simplemente corte las galletas, hornéelas, luego use el esténcil y Cake Sparkles™ de Wilton, o azúcares de colores, marcadores de color para comestibles FoodWriter™ o Color Mist™ para crear encantadores formas sobre ellas. Se ve fantástico glaseado con Ice-A-Cookie™, que se presenta anteriormente. El juego incluye 1 cortador de metal y 2 esténciles. 3/Juego

Mariposa 2308-L-1402 **Flor 2308-L-1403**

Jarra De Golosinas En Forma De Huevo

Lindos colores de suaves tonos pastel en un envase de forma divertida para decorar las galletas, magdalenas y demás delicias de Pascua. Con la certificación Kosher. Jarra de 4.25 oz.

Rosado Suave 710-L-608
Verde Suave 710-L-607



Surtido De 4 Sprinkles Mezclados

Contiene 31 g. de azúcar verde claro, 31 g. de azúcar amarillo, 28 g. de nonpareils de pascua y 21 g. de conejitos y patos. Certificado Kosher.

710-L-736



Surtido De 6 Sprinkles Mezclados

Incluye 1 oz. de mezcla de conejos y patos, 1 oz. de Sprinkles para huevos, 1 oz. de mezcla de primavera, 1.2 oz. de azúcares de lavenda, rosa y verde. Certificado Kosher.

710-L-740



¡NUEVO!



Juego De Cortador y Sprinkles Para Galletas Del Pascua

¡Cortadores de formas divertidas y coloridos sprinkles para las galletas del Pascua más dulces jamás vistas! Simplemente siga la receta fácil que se incluye, corte las galletas, cosone con azúcares y sprinkles y hornee. Incluye 3 cortadores metálicos y 3.25 oz. de azúcar amarillo, rosado y verde suave. Con la certificación Kosher.

2109-L-1224 6/Juego

¡NUEVO!



Esténcil Para Galletas y Magdalenas De Pascua

Transforme los dulces sencillos en imágenes de primavera con un diseño en esténcil del Pascua. Simplemente coloque uno de los divertidos diseños sobre su dulce horneado, luego espolvoréelo con Cake Sparkles™ de Wilton o con azúcares de colores. También lucen fantásticos con spray de colores para alimentos Color Mist™. 5 diseños.

417-L-1219

Molde De Galleta



Molde Para Golosinas De Galletas De Conejito

Simplemente ponga en el molde la masa, inserte un palito para galleta y ponga el molde en el horno. Sáquelo, déjelo enfriar y decórelo. La receta viene incluida. Cada molde hace 6 galletas individuales de 9 x 7 x 0.5 cm de hondo. De aluminio.

2105-L-8106

Palitos Para Galletas
15 cm **1912-L-9319** 20/paq.
20 cm **1912-L-9318** 20/paq.

PEDIDOS CON LLAMADA SIN COSTO 800-436-5778

Cortadores De Galletas

Cortadore De Cobre



La calidez y la belleza del cobre hacen que estos cortagalletas sean ideales para mostrar y añadir ese toque decorativo a su cocina. Estos bellos cortagalletas de cobre con calidad de reliquia tienen bordes uniformemente redondeados para dar el toque final deseado.
Receta incluida. 5.5 pulg. de ancho.
Conejito 2308-L-3046

Cortadores Comfort Grip™



Estos nuevos cortadores de acero inoxidable y fácil agarre con lados extrahondos son perfectos para cortar infinidad de alimentos favoritos en formas estación. El mango plástico acolchado le da un cómodo control al cortar postres gruesos.
Receta incluida.
4.5 x 4.5 x 1.5 pulg. de profundidad.
Conejito 2310-L-626
Pollito 2310-L-625

Juegos De Cortadores De Metal

Ponga variedad en sus galletas con juegos de formas múltiples divertidas. Hay estilos para cada gusto.



Juego De Cortadores De Metal Con Colores De Pascua
Formas favoritas de primavera en colores pastel. Incluye Receta Incluida. Cada uno aprox. de 3.5 pulg.
2308-L-1207 4/Juego

Juego De Cortadores Mini De Metal Para Pascua
Las siluetas de esta temporada son fáciles de hacer en miniatura. Incluye mariposa, margarita, tulipán, cara de conejito, pollito y conejito. Receta incluida. Cada uno mide aproximadamente 1.5 pulg.
2308-L-1209 6/Juego



Juego De Cortadores De Metal De Conejitos Empotrables
La familia de conejitos, en cortadores desde el más pequeño hasta el más grande. El latón de calidad corta con precisión y es fácil de manejar. Receta incluida. Tamaños desde 4.75 a 2.75 pulg.
2308-L-1208 4/Juego



Cortadores De Galletas

El diseño seguro para los niños significa que los niños se la pasarán en grande ayudando. Y recuerde todas las formas de usar nuestros cortadores—ara formas de pan, esténciles, atrapasoles y mucho más.

Juego De Envases En Forma De Huevo De Pascua
El envase en forma de huevo, divertido y práctico, guarda una colección de cortadores para las galletas de Pascua. Diez cortadores de aprox. 3.5 pulg.
2304-L-95 10/Juego



Juego De Cortadores De Bocaditos De Pascua
Cortadores perimetrales en un tamaño que a todos gusta. El pollito, el tulipán y 2 conejitos. Cada uno aprox. de 4 x 4 cm.
2303-L-9319 5/Juego



Juego De Cortador Perimetral De Conejitos Reunidos
Magníficos para hacer galletas, prensar patrones en glaseado, cortar siluetas de pan y muchos otros usos. Tamaños desde 4.5 hasta 10.5 cm.
2303-L-9220
4/Juego



Cortadores Perimetrales Para Galletas Tamaño Estándar
De plástico y seguros para los niños. 8 x 9 cm.
Cruz 2303-L-141
Pato 2303-L-148
Huevo 2303-L-119



Galleta De Jengibre

¡NUEVO!

Kit de Casa Para Galleta De Pan De Jengibre Tipo Conejera Previamente Horneada y Armada
¡Simplemente imagine cuánta diversión tendrán los niños al decorar esta casa para la fiesta de Pascua! Es el proyecto de primavera perfecto, y un centro de mesa atractivo para su mesa de Pascua. Así que no pierda esta oportunidad, todo está incluido, una casa previamente horneada, previamente construida, mazcias de glaseado decorativo blanco y lavanda, caramelos, decoraciones de glaseado previamente elaboradas, 2 orejas de conejo de galleta, 2 mangas y boquillas para decorar, base de cartón e instrucciones completas con excelentes ideas de decoración. La casa mide 127 mm de ancho x 152 mm de altura x 152 mm de profundidad.
2104-L-1592



Communion

Molde De Cruz
Su diseño biselado es excelente para fondant enrollado. Incluye las instrucciones. El molde para un pormezclado es 37 x 28 x 5 cm de hondo. De aluminio.
2105-L-2509





Cruz De Encaje
Un encantador diseño de calado. 121 mm de altura.
2113-L-1825



Cruz De Inspiración
Pareja de resina. 9 cm de altura.
202-L-314



Niña En Comunión*
9 cm de altura.
2113-L-7878



Niño En Comunión*
9 cm de altura.
2113-L-7886

*Diseñadora de Ellen Wilson

Patriotic

Hornear

Molde De Estrellas Y Rayas
Decore un pastel en forma de bandera, perfecto para la barbacoa del 4 de julio. Use gel brillante y frutas frescas de verano para resaltar la decoración. El molde para una mezcla mide 13 x 9 x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-L-183



Molde De Estrella
Su pastel de estrella de gran colorido va a destellar el 4 de julio y hará sus fiestas más alegres todo el año. El molde para un premezclado es de 32 cm de diámetro por 4,7 cm de hondo. De aluminio.
2105-L-2512



Molde Para Mini Estrellas
Postres de tamaño individual que hacen que todos se sientan como estrellas. Con una mezcla de pastel se hacen entre 12 y 16 mini estrellas. Cada uno tiene 121 mm de diámetro x 2,4 mm de profundidad. De aluminio.
2105-L-1235



Fiesta

¡NUEVO!

Cogitas Para Hornear
De papel que puede usarse en el microondas. Estándar
415-L-381 50/Paq.
USA
415-L-229





Estrella Patriótica
415-L-381



Estrellas y Rayas
415-L-704

¡NUEVO!

Bolsa Fiestas
Diseño de Patriótica para golosinas de dulces y galletas. Incluye la tirita de amarre. 11,5 x 16,5 cm. 20/Paq.



USA
1912-L-1131



Estrella Patriótica
1912-L-1254

Palillos De Estrellas y Rayas
8 cm de largo.
2113-L-704
40/Paq.



Decoraciones De Glaseado
Las decoraciones Wilton de glaseado son perfectas para cenar magdalenas, galletas y helados. Con sabor a menta, con la certificación Kosher.

¡NUEVO!



USA Pequeño
710-L-500 12/Paq.



Estrellas Patrióticas
710-L-942 21/Paq.



Banderas Patrióticas
710-L-726 8/Paq.

Colores y Glaseados

Guía Colores De Patriótica

por Spray De Colores Para Alimentos Color Mist™, Marcadores De Color Comestible FoodWriter™, Glaseados Listos Para Decorar, Glaseados y Geles Decorativos En Tubo



Roja Blanco Azul

Spray De Colores Para Alimentos Color Mist™

¡NUEVO!

¡Este spray fácil de usar ofrece a los decoradores la versatilidad y los efectos encantadores de un aerógrafo en una práctica lata! Crea un arco iris de emoción para muchos postres. Úsalo para transformar una simple torta glaseada con colores sensacionales, agregue detalles de colores festivos a las galletas y magdalenas glaseadas. Sin esencia, fórmula sin sabor, agregue poco o mucho color. Con la certificación Kosher. Latas de 1.5 oz.

Roja **710-L-5500**
Azul **710-L-5501**



Geles Decorativos En Tubo
Los geles transparentes son ideales para escribir mensajes y decorar pasteles y galletas. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 124. Con la certificación Kosher. Tubo de 19 g (0,68 oz).

Rojo **704-L-318**
Blanco **704-L-302**
Azul Real **704-L-348**



Glaseados Listos Para Decorar
¡Todos pueden decorar con el Glaseado Wilton listo para decorar! Nuestros brillantes colores y boquillas fáciles de usar permiten añadir con extrema facilidad un encantador toque final a las golosinas, sin mezclas ni revoltijos. Simplemente destape una de los cuatro boquillas gratis sobre la punta y ponga en marcha la diversión. ¡Decorar no podría ser más fácil! Con la certificación Kosher. Latas de 6.4 oz.

Roja **710-L-4400**
Blanco **710-L-4402**
Azul **710-L-4407**



Glaseados Decorativos En Tubo
Los tubos pueden usarse con nuestro Juego de boquillas y clavos o el Juego de sellos acopladores (p. 126) y cualquier boquilla Wilton metálica estándar. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 124. Con la certificación Kosher. Tubo de 120 g (4,25 oz).

Rojo **704-L-218**
Blanco **704-L-200**
Azul Real **704-L-248**



Velas



Latas De Cervera
De 4,5 y 5 cm de altura.
2811-L-9326 6/Juego



Estrella Patriótica
64 mm de altura.
2811-L-763 4/Paq.

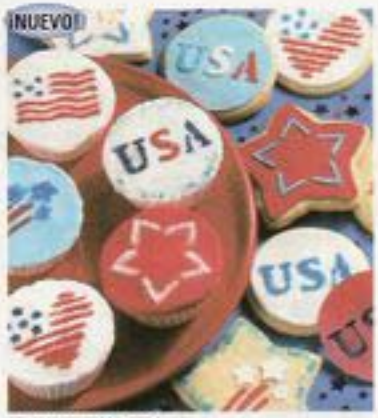


Velitas Chispeantes Rojas y Azules
De 16,5 cm de largo.
2811-L-704 18/Paq.

Juegos De Galletas



Juego De Cortadores y Esténcil Stencil-A-Cookie™
Usando el cortador y el esténcil de divertidas formas, es fácil servir galletas con diseños fascinantes de gran colorido para la temporada. Simplemente corte las galletas horneadas, luego use el esténcil y Cake Sparkles™ de Wilton, o azúcares de colores, marcadores de color para comestibles FoodWriter™ o Color Mist™ para crear encantadores formas sobre ellas. Se ve fantástico glaseado con Ice-A-Cookie™, que se presenta anteriormente. El juego incluye 1 cortador de metal y 2 estenciles.
2308-L-1405 3/Juego



Esténciles Patrióticos Para Magdalenas y Galletas
Transforme dulces sencillos en clásicos americanos con un diseño patriótico realizado con esténcil. Simplemente coloque uno de los divertidos diseños sobre su dulce horneado, luego espolvoréelo con Cake Sparkles™ de Wilton o con azúcares de colores. También lucen fantásticos con marcadores de color para comestibles FoodWriter™ y Color Mist™. 5 diseños.
417-L-131

Paletas De Galletas



Juego De Cortador Metálico De Los EE.UU. En Rojo, Blanco y Azul
Cortadores de colores divertidos para galletas de los cuales cualquiera puede sentirse orgulloso. Los cortadores miden aproximadamente 76 mm.
2308-L-1050 3/Juego



Rojo, Blanco y Azul Juego De Cortadores Metálicos Nesting
Una fiesta de celebrar nuestras fiestas nacionales a todo color. Los cortadores miden 82.5 a 127 mm
2308-L-1260 3/Juego



Juego De Cortadores De Metal De Estrellas Empotrables
El latón de calidad corta con precisión y es fácil de manejar. Receta incluida. Tamaños desde 5 a 2.5 pulg.
2308-L-1215 4/Juego



Cortadores Comfort Grip™ De Estrellas
Estos nuevos cortadores de acero inoxidable y fácil agarre con lados extrahondos son perfectos para cortar infinidad de alimentos favoritos en formas estelares. El mango plástico acolchado le da un cómodo control al cortar pastres grandes. Receta incluida. 4.5 x 4.5 x 1.5 pulg. de profundidad.
2310-L-605



Cortagalletas De Metal, En Estrella
De latón de calidad es un cortador preciso y fácil de manejar. 8 cm.
2308-L-1008



Cortagalletas De Estrella Nesting
4.1 a 4.6 cm
2304-L-704 6/Juego

Ice-A-Cookie™



¡Diversión instantánea para todas sus galletas del Patriótico! Transforme las galletas con colores divertidos y encantadores diseños. La suave bolsa para apretar, es fácil de manejar y la boquilla patentada que permite cortar la punta y enroscar tapas para decoración lo ayudan a controlar el flujo. Use esta boquilla para glasear galletas, y use la tapa para líneas y diseños de decoración. El delicioso glaseado con sabor a vainilla se seca dando un acabado suave y satinado. ¡Dibuje formas divertidas, mensajes, decore con Cake Sparkles™ y más! Cada bolsa decora aproximadamente 24 galletas redondas de 76 mm. Bolsa de 10.58 oz. Con la certificación Kosher.

Rojo	**710-L-422**
Blanco	**710-L-416**
Azul	**710-L-418**

Sprinkles

Las Botellas Individual
Azúcar de textura fina. Excelente para rellenar y dar colores brillantes a sus diseños en pastales, galletas y pastelitos. Las botellas de plástico son convenientes para esparcir el contenido y para guardarlo. Certificado Kosher.



Sprinkle Sparks Con Estrellas Patrióticas
70 g Botella
710-L-940



Mezcla De Decoraciones Patrióticas Para Rociar
70 g Botella
710-L-786



Rojo Azúcares
70 g Botella
710-L-766



Azul Azúcares
70 g Botella
710-L-750



Rojo Pastel Sparkles™
.25 oz. Botella
703-L-1284



Azul Pastel Sparkles™
.25 oz. Botella
703-L-1314



Variedad De Sprinkle De 6 Mezclas
Incluye 1 oz. de chispas rojas y azules y de mezcla patriótica, 1.3 oz. de azúcar roja y de azul y 0.86 oz. de Sprinkle Sparks rojo, blanco y azul. Con la certificación Kosher.
710-L-656

Molde De Galleta



Molde Para Golosinas De Estrellas De Galleta
Simplemente ponga masa o la mezcla de cereal de arroz que desea usar, inserte un palillo de galleta y luego al horno; entrieles y decórelas. Con receta incluida. Cada molde hace 8 estrellas individuales de 8 cm de diámetro por 0.5 cm de hondo. De aluminio.
2105-L-8102

Palitos Para Galletas
15 cm. **1912-L-9319** 20/Paq.
20 cm. **1912-L-9318** 20/Paq.

Graduation

Hornear

¡NUEVO!

Molde De Egresado Sonriente
Nuestro egresado sonriente es una elección inteligente para honrar a cualquier estudiante que haya alcanzado los objetivos señalados, niño o niña, de preescolar a universitario. El molde de una sola mezcla tiene aproximadamente 260 x 305 x 51 mm de profundidad. De aluminio.
2105-L-2073



Molde Para El Graduado
¡Honre los éxitos de graduados o graduadas! Recipiente para un premezclado es 37 x 21 x 5 cm de hondo. De aluminio.
2105-L-1800



Molde Coronación Del Éxito
Decórelo en el color especial de la escuela de su graduado. El molde de una mezcla tiene aproximadamente 37 x 28 x 5 cm de fondo. De aluminio.
2105-L-2038



Molde En Forma De Libro
El libro abierto representa una de las etapas importantes de la vida, la graduación. De aluminio.
Molde Para Dos Mezclas
11.5 x 15 x 2.75 de profundidad. Sirve hasta 30 porciones.
2105-L-2521
Molde Para Una Mezcla
12 x 9.5 x 2 pulg. de profundidad.
2105-L-572



Molde Para Piruleta En Forma
4 diseños, 9 cavidades.
2105-L-1730



Fiesta

Copitas Para Hornear
De papel que puede usarse en el microondas.
50/Paq.

¡NUEVO!



Egresado Sonriente
415-L-294



Felicitatatiónes
455-L-336

¡NUEVO!

Bolsa Fiestas
Diseño de Graduación para golosinas de dulces y galletas. Incluye la tira de amarrar. 11.5 x 16.5 cm.
20/Paq.



Egresado Sonriente
1912-L-1130



Felicitatatiónes
1912-L-1242

Decoraciones De Glaseado
Las decoraciones Wilton de glaseado son perfectas para coronar magdalenas, galletas y helados.
Con sabor a menta, con la certificación Kosher.

¡NUEVO!



Pequeño Graduado Sonriente
710-L-503 12/Paq.



Graduación Gorro
710-L-473 8/Paq.

Figuras



Figuras Centrales Para Graduaciones
Capture la emoción de ese día con nuestras figuras centrales de bellos detalles sobre un pastel especial.

Estudiante Graduada
108 mm de altura.
2113-L-1821

Estudiante Graduado
108 mm de altura.
2113-L-1823



Graduado Resplandeciente
108 mm de altura.
2113-L-1833

Graduado De Exito
108 mm de altura.
2113-L-4549

Juego De Birretes De Grado
Excelentes como obsequios de fiesta o para colocar encima del pastel. De 5 cm de alto.
Blanco
2113-L-1800
Negro
2113-L-1801



Velas

Juego De Velas
En forma de birretes y diplomas, desde 1.3 hasta 5 cm de alto.
2811-L-1800
6/Juego



Botellas De Champaña
5 cm de altura
2811-L-163
6/Juego



Colores y Glaseados

Guiá Colores De Graduación y Otoño

por Spray De Colores Para Alimentos Color Mist™, Marcadores De Color Comestible FoodWriter™, Glaseados Listos Para Decorar, Glaseados y Geles Decorativos En Tubo son el espectro completo de colores Wilton.

Spray De Colores Para Alimentos Color Mist™

¡NUEVO!

¡Este spray fácil de usar ofrece a los decoradores la versatilidad y los efectos encantadores de un aerógrafo en una práctica lata! Crea un arco iris de emoción para muchos postres. Úselo para transformar una simple torta glaseada con colores sensacionales, agregue detalles de colores festivos a las galletas y magdalenas glaseadas. No ensucia, filtrela sin sabor, agregue poco a mucho color. Con la certificación Kosher. Latas de 1.5 oz.

Rojo	710-L-5500
Azul	710-L-5501
Amarillo	710-L-5502
Verde	710-L-5503
Violeta	710-L-5504
Rosado	710-L-5505
Negro	710-L-5506
Naranja	710-L-5507



Glaseados Listos Para Decorar

¡Todos pueden decorar con el Glaseado Wilton listo para decorar! Nuestros brillantes colores y boquillas fáciles de usar permiten añadir con extrema facilidad un encantador toque final a las golosinas, sin mezclas ni revoltijos. Simplemente destice una de las cuatro boquillas gratis sobre la punta y ponga en marcha la diversión. ¡Decorar no podría ser más fácil! Con la certificación Kosher. Latas de 6.4 oz.

Rojo	710-L-4400
Azul	710-L-4407
Amarillo	710-L-4409
Verde	710-L-4401
Violeta	710-L-4408
Rosado	710-L-4406
Negro	710-L-4404
Naranja	710-L-4410
Blanco	710-L-4402
Chocolate	710-L-4411



Glaseados Decorativos En Tubo

Los tubos pueden usarse con nuestro Juego de boquillas y clavos o el Juego de anillos acopladores (p. 126) y cualquier boquilla Wilton metálica estándar. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 124. Con la certificación Kosher. Tubo de 120 g (4.25 oz).

Rojo	Verde Kelly	Naranja
704-L-218	704-L-227	704-L-212
Azul Real	Violeta	Blanco
704-L-248	704-L-242	704-L-200
Amarillo Limón	Rosado	Chocolate
704-L-236	704-L-230	704-L-254
Verde Hoja	Negro	
704-L-224	704-L-206	



Geles Decorativos En Tubo

Los geles transparentes son ideales para escribir mensajes y decorar pasteles y galletas. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 124. Con la certificación Kosher. Tubos de 19 g (0.66 oz).

Rojo	Verde Hoja	Negro
704-L-318	704-L-324	704-L-306
Azul Real	Violeta	Naranja
704-L-348	704-L-342	704-L-312
Amarillo Limón	Rosado	Blanco
704-L-336	704-L-330	704-L-302
		Marrón
		704-L-354



Autumn

Hornear



Molde Para Tartas De Calabaza
El molde tiene capacidad para una lata de 425 g. de relleno de calabaza para tarta. Úselo para tartas de manzana y cereza. También es ideal para cortezas de tarta listas para hornear. 22 cm de diámetro por 4 cm de hondo. De aluminio.
2105-L-3970



Esténciles Para Galletas y Magdalenas De Otoño
Transforme los dulces sencillos en imágenes de amor con un diseño en esténcil del Día de los enamorados. Simplemente coloque uno de los divertidos diseños sobre su dulce horneado, luego espolvoréelo con Cake Sparkles™ de Wilton o con azúcares de colores. También lucen fantásticos con spray de colores para alimentos Color Mist™. 5 diseños.
417-L-1207

Sprinkles

Las Botellas Individual
Rocíe sus obsequios con colores y diseños de fiesta. Azúcar de textura fina. Excelente para rellenar y dar colores brillantes a sus diseños en pastelitos, galletas y pastelitos. Las botellas de plástico son convenientes para espaciar el contenido y para guardarlo. Certificado Kosher.



Mezcla De Decoraciones De Rociar, Hojas
70 g. Botella
710-L-787



Azúcar Rojo
84 g. Botella
710-L-766



Azúcar verde Oscuro
84 g. Botella
710-L-764

Cake Sparkles™
Destellos brillantes, Kosher Certificado.
28 oz.



Rojo
703-L-1284



Verde Oscuro
703-L-1278



Naranja
703-L-1308



Amarillo
703-L-1272



Surtido De 6 Sprinkles Mezclados
Contiene 1,1 oz. de cada uno, de azúcar amarillo, anaranjado y verde y 1,1 oz. de un surtido de hojas. Certificado Kosher.
710-L-751

Fiesta

Cogitas Para Hornear
Pueden ponerse en el microondas. Estándar. 50/Paq.

¡NUEVO!



Calabaza
415-L-214



Hojas De Colores
415-L-2000

Bolsa Fiestas
Diseño de otoño para golosinas de dulces y galletas. Incluye la tinta de amarrar. 11,5 x 16,5 cm. 20/Paq.



Calabaza
1912-L-1267



Hojas De Otoño
1912-L-1252

Decoraciones De Glaseado
Las decoraciones Wilton de glaseado son perfectas para coronar magdalenas, galletas y helados.
Con sabor a menta, con la certificación Kosher.



Pequeñas Hojas
710-L-230 12/Paq.



Hojas
710-L-3003 12/Paq.

Cortadores De Galletas

La calidez y la belleza del cobre hacen que estos cortagalletas sean ideales para mostrar. Estos bellos cortagalletas de cobre con calidad de reliquia tienen bordes uniformemente redondeados para dar el toque final deseado. Cada uno mide aproximadamente 5.5 pulg. de diámetro.



Hoja De Roble
2308-L-3077
Calabaza
2308-L-3078
Hoja De Arce
2308-L-3045
Manzana
2308-L-3076



Cortadores Comfort Grip™
Estos nuevos cortadores de acero inoxidable y fácil agarre con lados extrafuertes son perfectos para cortar infinidad de alimentos favoritos en formas estación. El mango plástico acolchado le da un cómodo control al cortar pastas gruesas. Receta incluida. 4.5 x 4.5 x 1.5 pulg. de profundidad.



Hoja De Roble
2310-L-633
Calabaza
2310-L-600
Hoja De Arce
2310-L-632



Juego De Cortadores De Metal Empotrables De Hojas y Bellotas
Bellotas, hojas de roble y arce, cada uno en 3 tamaños graduados desde 3.5 pulg. Receta incluida.
2308-L-2000 9/Juego



Juego De Cortadores Mini De Metal Para El Otoño
Celebre el otoño con seis formas tradicionales. Incluye calabaza, manzana, hoja de arce, hoja de roble, hoja de olmo y bellota. Receta incluida. Cada forma mide aproximadamente 1.5 pulg.
2308-L-1217 6/Juego



Caramelos

¡NUEVO!



Kit Para Manzana Acaramelada
¡Una tradición favorita de otoño se ahora más divertido! ¡Todo lo que necesita para bañar, cubrir y envolver deliciosas manzanas de la más alta calidad está aquí, simplemente traiga sus propias manzanas y que comience la diversión!* Incluye 14 oz. caramelos cremosos, 6 oz. de sprinkles de colores variados, 6 palitos de madera, 10 cuadrados de pergamino y 6 mangas transparentes con presillas, y decoradas con gran colorido para la temporada. Hace de 6 a 8 manzanas pequeñas o medianas.
2104-L-1046
*Para derretir los caramelos, se necesitan 3 cucharadas de crema o leche evaporada.



Calabaza
Molde De Caramelo
1 diseño, 11 cavidades.
2115-L-1558



Mini Hojas
Molde De Caramelo
2 diseños, 9 cavidades.
2115-L-1540

Candy Melts®*

Ideales para todos sus trabajos con caramelo. Moldes, baño o revestimiento. Con sabor a vainilla a menos que se especifique lo contrario. Con el certificado Kosher. Bolsa de 312 g.

Cocoa Claro	**1911-L-544**
Cocoa Oscuro	**1911-L-358**
Chocolate Menta	**1911-L-1320**
Rojo	**1911-L-499**
Amarillo	**1911-L-463**
Naranja	**1911-L-1631**
Blanco	**1911-L-498**
Verde Oscuro	**1911-L-485**

*marca del revestimiento de confitería



Vea las páginas 144-147 donde presentamos el surtido completo de artículos para caramelo de Wilton.

Halloween

Hornear

¡NUEVO!



Molde De Fantasma Espeluznante
Esta aparición apetitosa será una imagen de bienvenida en todos sus eventos de Halloween, desde fiestas de disfraces en su hogar hasta celebraciones en la escuela. Ideal para tortas fáciles de decorar y postres de gelatina. El molde de una sola mezcla tiene aproximadamente 282 x 282 x 51 mm de profundidad. De aluminio.
2105-L-2090



Molde De bruja Caprichosa
¡Esta encantadora y alegre mujer embrujará a todos en la fiesta! Su perturbadora sonrisa infundirá en sus invitados el espíritu de Halloween. El molde de una sola mezcla tiene aproximadamente 298 x 343 x 51 mm de fondo. De aluminio.
2105-L-2068



Molde de Calazara Sonriente
El molde para un premezclado es de 12.5 x 9.25 x 2 pulgado de hondo. De aluminio.
2105-L-2057



Molde Para Un Fantasma De Calabaza
Moldé los rasgos felices de este fantasma para su próxima fiesta de halloween. El molde para un premezclado es 31 x 28 x 5 cm de hondo. De aluminio.
2105-L-3068



Molde De Fantasmas Diminutos
¡Haga cantidades de pequeños fantasmas, todos de una vez! Un premezclado de pastel hace de 12 a 16 fantasmas listos para ser decorados. El molde de 6 fantasmas mide 9 x 13 x 2,5 cm de hondo. De aluminio.
2105-L-3845



Juego De Moldes Para Fantasmas De Calabaza Que Se Sostienen Solos
Nadie podrá asustar este postre de tres dimensiones. Se incluyen ideas e instrucciones para cualquier grado de habilidad. El molde, de dos piezas, es 18 x 13,5 x 16,5 cm de hondo y tiene capacidad para 5 tazas de masa de mantecada (pound cake). De aluminio.
2105-L-3150 2/Paq



Molde Para Pequeños Fantasmas De Calabaza
Haga el día feliz para alguien con un pequeño y sonriente fantasma de calabaza. Un premezclado de pastel hace de 18 a 24 fantasmas de calabaza. El molde es de 12 compartimientos y cada uno es de 5 x 5 x 2,8 cm de hondo. De aluminio.
2105-L-8462

Pan De Jengibre



Previamente Horneadas y Previamente Armadas Kit De Pan De Jengibre Monster Mansion
No hace falta hornear ni armar. ¡Usted puede pasar directamente a la diversión de decorar! El kit incluye una casa previamente horneada y previamente armada, mezclas de glaseado decorativo de color naranja y color negro, caramelos surtidos, mangas decorativas y boquillas, base de cartón e instrucciones completas con excelentes ideas de decoración. La casa mide 140 mm de ancho x 102 mm de fondo x 165 mm de alto.
2104-L-1542

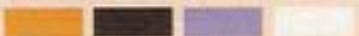


Kit De Pan De Jengibre De Casa Embrujada Previamente Horneada
¡No hace falta hornear nada! ¡Las piezas de auténtico pan de jengibre están listas para armar y decorar! El kit incluye una casa de pan de jengibre previamente horneada, mezclas de glaseado decorativo de color naranja y color negro, caramelos surtidos, mangas decorativas y boquillas, base de cartón e instrucciones completas con excelentes ideas de decoración. La casa mide 203 mm de ancha x 114 mm de fondo x 184 mm de alto.
2104-L-1441

Colores y Glaseados

Guía Colores De Halloween

por Spray De Colores Para Alimentos Color Mist™, Marcadores De Color Comestible FoodWriter™, Glaseados Listos Para Decorar, Glaseados y Geles Decorativos En Tubo



Naranja | Negro | Violeta | Blanco

Spray De Colores Para Alimentos Color Mist™ ¡NUEVO!
¡Este spray fácil de usar ofrece a los decoradores la versatilidad y los efectos encantadores de un aerógrafo en una práctica lata! Cree un arco iris de emoción para muchos postres. Úselo para transformar una simple torta glaseada con colores sensacionales, agregue detalles de colores festivos a las galletas y magdalenas glaseadas. No envicia, llévelo sin sabor, agregue poco o mucho color. Con la certificación Kosher. Latas de 1.5 oz.



Naranja	710-L-5507
Negro	710-L-5506
Violeta	710-L-5504

Glaseados Listos Para Decorar
¡Todos pueden decorar con el Glaseado Wilton listo para decorar! Nuestros brillantes colores y boquillas fáciles de usar permiten añadir con extrema facilidad un encantador toque final a las golosinas, sin mezclas ni revoltijos. Simplemente deslice una de las cuatro boquillas gratis sobre la punta y ponga en marcha la diversión. ¡Decorar no podría ser más fácil! Con la certificación Kosher. Latas de 6.4 oz.



Naranja	710-L-4410
Negro	710-L-4404
Violeta	710-L-4408
Blanco	710-L-4402

¡NUEVO!

Marcadores De Color Comestible FoodWriter™



Úselos igual que los marcadores de tinta para añadir chispa y colores encantadores a un sinfín de alimentos. ¡A los niños les encantan! Sirven para decorar en fondant, flujo de colores, diseños de glaseado real y galletas. Incluye negro y anaranjado. 0.35 oz (9.92 g.). Con la certificación Kosher.
609-L-101 2/Juego



Juego De Colores De Halloween Para Glaseado
Potes de 14 g. de color Naranja o Negro.
601-L-3010 2/Juego

Glaseados Decorativos En Tubo
Los tubos pueden usarse con nuestro Juego de boquillas y clavos o el Juego de anillos acopladores (p. 126) y cualquier boquilla Wilton metálica estándar. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 124. Con la certificación Kosher. Tubo de 120 g (4.25 oz).



Naranja	704-L-212
Negro	704-L-206
Violeta	704-L-242
Blanco	704-L-200

Geles Decorativos En Tubo
Los geles transparentes son ideales para escribir mensajes y decorar pasteles y galletas. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 124. Con la certificación Kosher. Tubo de 19 g (0.68 oz).



Naranja	704-L-312
Negro	704-L-306
Violeta	704-L-342
Blanco	704-L-302

Fiesta

Copitas Para Hornear
De papel que puede usarse en el microondas. Estándar 50/Paq.

¡NUEVO!



Molde De Fantasma Espeluznante
415-L-371



Gato Scaredy
415-L-391



Calabaza Que Brilla
415-L-223

Decoraciones De Glaseado
Las decoraciones Wilton de glaseado son perfectas para coronar magdalenas, galletas y helados.
Con sabor a menta, con la certificación Kosher.



Pequeños Duendes
710-L-3030 12/Paq.



Gato Scaredy
710-L-542 8/Paq.

¡NUEVO!

Bolsa Fiestas
Diseño de Halloween para golosinas de dulces y galletas. Incluye la tirita de amarre. 11,5 x 16,5 cm. 20/Paq.



Fantasma Espeluznante
1912-L-1040



Gato Scaredy
1912-L-1273



Calabaza Que Brilla Bolsas Para Fiesta
1912-L-2352



Caras De Fantasma De Calabaza
710-L-3012 12/Paq.



Pequeñas Arañas y Murciélagos
710-L-3036 16/Paq.

Caramelos

¡NUEVO!



Molde De Caramelo Fantasma Espeluznante
1 diseño, 8 cavidades.
2115-L-1407



Gato Scaredy Molde De Chupetes
1 diseño, 6 cavidades.
2115-L-1550



Molde De Chupetes De Arañas y Telarañas
2 diseños, 6 cavidades.
2115-L-1552



Moldes Para Dulces De Mini Duende y Calabaza
2 diseños, 19 cavidades.
2115-L-1735

¡NUEVO!



Palitos De Chupete De Halloween
Entregue chupetes de Halloween en dos tonos espeluznantes. Palitos de plástico de 102 mm; 10 negros y 10 anaranjados.
1912-L-9313 20/Paq.

¡NUEVO!

Kit De Caja De Caramelo De Calabaza
¡Todo está incluido! Es fácil hacer una caja de espeluznantes caramelos. Bolsa de mini caramelos tenebrosamente divertidos para quienes golpean a su puerta en Halloween. El kit incluye un molde superior y uno inferior para caja de calabaza, 1 molde para mini caramelo de Halloween, Candy Melts®: 10 oz. de anaranjado, 5 oz. de cocoa clara y de Menta, 1 pincel decorador y 3 mangas desechables para decorar. Ideal para regalos de Halloween o para servir en la fiesta.
2104-L-1255



Kit De Chupetes De Halloween
¡Todo lo que necesita para elaborar fácilmente divertidas delicias para Halloween! Incluye 10 oz. de Candy Melts® (5 oz. de blanco, 2½ oz. de naranja y cocoa clara, cada una); 10 palitos de chupetes de 203 mm, 10 bolsas con pinzas, 3 mangas decorativas desechables y 1 pincel decorativo.
2104-L-1236



¡NUEVO!



Juego De Color Para Caramelos De Halloween
El caramelo es más espeluznante cuando le agrega color concentrado con base de aceite a los Candy Melts de Wilton. Contiene anaranjado y negro; envases de ½ oz.
1913-L-1295 2/Juego



Candy Melts®*
Ideales para todos sus trabajos con caramelo: Moldeo, baño o revestimiento. Con sabor a vainilla o menos que se especifique lo contrario. Con el certificado Kosher. Bolsa de 340 g.

Cocoa Claro	**1911-L-504**
Cocoa Oscuro	**1911-L-358**
Chocolate Menta	**1911-L-1529**
Naranja	**1911-L-1631**
Amarillo	**1911-L-463**
Verde Oscuro	**1911-L-485**
Blanco	**1911-L-456**
Lavenda	**1911-L-483**

*Fuente del revestimiento de confitería

Vea las páginas 144-147 donde presentamos el surtido completo de artículos para caramelo de Wilton.

A. Primera Bailarina

Moldes: muñeca de libro de cuentos, pág. 161; redonda de 305 x 51 mm, pág. 157; muffin estándar, pág. 158

Caramelo: 3 paq. de Candy Melts® blanco, pág. 144; molde para chupetes Bailarina o Princesa, pág. 148; juego de colores de jardín para caramelo, pág. 146; palitos de chupete de 102 mm, pág. 147

Boquillas: 3, 4, 16, 17, 45, 104 y 125, págs. 122-125

Colores: rosa, cobra (color de la piel), marrón, pág. 124

Recetas: glaseados de mantequilla y real, pág. 111

También: libro de decoraciones 2004 (molde grande, molde pequeño), pág. 232; bandejas de soporte de pastel de poco alto, patas para pegar en las bandejas (se necesitan 8); fuerza ciega de la cabeza de la columna; columna de 152 mm (se necesitan 2); tubo de Cake Corer (utensilio para quitarle migas a los pasteles), pág. 212; juego para dividir pasteles, pág. 123; círculos para pasteles de 254 y 305 mm, pág. 217; triángulos de papel pergamino, pág. 130; merengue en polvo, pág. 124; papel pergamino antiadherente, pág. 128; papelitos para hornear estándar blancos, pág. 148; cuchillo para pelar; pistola de goma caliente, papel encerado, manicera

Con anticipación, utilice el molde de muñeca de libro de cuentos para moldear el caramelo derretido blanco y así hacer los siguientes trozos de placas de caramelo para la bailarina. Moldee 4 brazos (2 para los brazos y 2 para las piernas), una pieza de brazo adicional de 16 mm de largo para utilizar como cuello, una pieza para la cabeza y otra para el cuerpo (omita el cuello del cuerpo y recorte 13 mm desde la parte inferior del vestido). Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; séquelos del molde. Con un cuchillo para pelar, corte los bordes rectos en pedazos. Utilizando colores para caramelos, tiña porciones de caramelo derretido de verde, rosa, negro y color piel (utilice una pequeña cantidad de rosa). Utilizando el molde con forma de princesa, haga 12 chupetes con forma de bailarina con palitos y 12 macizos de flores sin palitos utilizando el método para pintar en pág. 119. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; séquelos del molde. Haga los rasgos faciales de los chupetes con forma de bailarina utilizando caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortado. Para los ovalos, delinee y rellene con caramelo derretido los diseños cubiertos con papel pergamino y deje secar.

Pegue los pies en la bandeja para pasteles de poco alto. Prepare círculos para pasteles de 254 y 305 mm y un pastel redondo de una capa para construir la columna central (pág. 110). Glasee y alise el pastel y divídalo en 12 partes. Arme el pastel con las columnas sobre el soporte. Haga cenefas alrededor del borde inferior con la boquilla 17. Haga cintas de guirnaldas con la boquilla 104 donde los puntos de división. Adjunte las flores de caramelo a los puntos de división con glaseado. Adjunte todas las placas de caramelo, unas a otras, sobre la columna con caramelo derretido; deje que se endurezcan. Utilizando glaseado real, delinee la boca con la boquilla 3, haga puntos centrales en los ovalos y los ojos con la boquilla 4 (pestañas y alisados con el dedo bañado en maicena). Cubra la cara, el cuello, los brazos y las piernas con estrellas hechas con la boquilla 16. Agregue estrellas cerradas con la boquilla 16 para hacer el pelo. Delinee la línea del cuello con la boquilla 4. Haga volantes en la parte inferior del tutú con la boquilla 125 y la pretina con la boquilla 45. Haga rosetas en las mangas con la boquilla 16 y volantes en las muñecas con la boquilla 104. Delinee y rellene las zapatillas y las cintas con la boquilla 4. Adjunte los ovalos de caramelo a la cabeza y a la cintura con glaseado. Glasee y alise 12 magdalenas. Corte los palitos de los chupetes del largo deseado e inserte las bailarinas en las magdalenas. El pastel rinde 48 porciones; cada magdalena, 1 porción.

*Ligeramente de contenido de marca



B

B. Pasos elegantes

Molde: zapatillas de ballet, pág. 161

Boquillas: 3, 16, 18, 21, 103 y 352, págs. 122-125

Colores: rosa, verde Kelly, pág. 124

Recetas: glaseados de mantequilla y real, pág. 111

También: clavo para flores 7, pág. 130; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 213; merengue en polvo, pág. 124; papel encerado, maicena

Con anticipación, extienda glaseado real y un clavo para flores, haga 21 rosas con la boquilla 103, con bases hechas con la boquilla 18. Haga unas flores de más por si alguna se rompe, y déjelas secar.

Glasee y alise los lados del pastel, la parte posterior, las superficies donde haya mensajes y el interior de los zapatillas. Delinee las zapatillas, los ovalos y las superficies donde haya mensajes con la boquilla 3. Haga los ovalos con la boquilla 3 (alise con el dedo bañado en maicena). Cubra las zapatillas con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga las cintas con la boquilla 103. Agregue cenefas alrededor del borde inferior; coloque las rosas y agregue hojas con la boquilla 352. Imprima el mensaje con la boquilla 3. Rinde 12 porciones.

Ice-A-Cookie™

¡NUEVO!

¡Diversión instantánea para todas sus galletas de Halloween! Transforme las galletas con colores divertidos y encantadores diseños. La suave bolsa para apretar, es fácil de manejar y la boquilla patentada que permite cortar la punta y enroscar tapas para decoración lo ayudan a controlar el flujo. Use esta boquilla para glasear galletas, y use la tapa para líneas y diseños de decoración. El delicioso glaseado con sabor a vainilla se seca dando un acabado suave y satinado. ¡Dibuje formas divertidas, mensajes, decore con Cake Sparkles™ y más! Cada bolsa decora aproximadamente 24 galletas redondas de 76 mm. Bolsa de 10.58 oz. Con la certificación Kosher.

Naranja 710-L-332
Negro 710-L-331
Blanco 710-L-330



Juegos De Galletas

¡NUEVO!



Juego De Cortadores y Esténcil Stencil-A-Cookie™

Usando el cortador y el esténcil de divertidas formas, es fácil servir galletas con diseños fascinantes de gran colorido para la temporada. Simplemente corte las galletas, hornéelas, luego use el esténcil y Cake Sparkles™ de Wilton, o azúcares de colores, marcadores de color para comestibles FoodWriter™ o Color Mist™ para crear encantadores formas sobre ellas. Se ve fantástico glaseado con Ice-A-Cookie™, que se presenta anteriormente. El juego incluye 1 cortador de metal y 2 esténciles.

Calabaza 2308-L-1406 **Duende 2308-L-1407**

¡NUEVO!

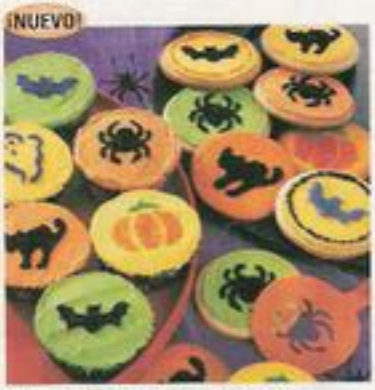


Juego De Cortador De Galletas y Sprinkles De Halloween

¡Cortadores de formas divertidas y sprinkles coloridos para las galletas de más dulces de Halloween! Simplemente siga la receta fácil que se incluye, corte las galletas, corone con azúcares y hornee. Incluye 3 cortadores metálicos, 3.25 oz. de mezcla para muncilaga, 2.5 oz. de azúcares anaranjado y púrpura. Con la certificación Kosher.

2109-L-1715 6/Juego

¡NUEVO!



Esténcil Para Galletas y Magdalenas De Halloween

Transforme los dulces sencillos en imágenes de escalofriante con un diseño en esténcil del Halloween. Simplemente coloque uno de los divertidos diseños sobre su dulce horneado, luego espolvoréelo con Cake Sparkles™ de Wilton o con azúcares de colores. También lucen fantásticos con spray de colores para alimentos Color Mist™. 5 diseños.

417-L-1203

Sprinkles

Las Botellas Individual

Azúcar de textura fina. Excelente para rellenar y dar colores brillantes a sus diseños en pasteles, galletas y pastelitos. Las botellas de plástico son convenientes para esparcir el contenido y para guardarlo. Certificado Kosher.



Sprinkle Sparks Con Halloween
70 g. Botella
710-L-612

Mezcla Para Fantasma
70 g. Botella
710-L-767

Mezcla Halloween
70 g. Botella
710-L-788



Azúcar Naranja
84 g. Botella
710-L-759

Azúcar Negro
84 g. Botella
710-L-762

Azúcar Purpura
84 g. Botella
710-L-758

Cake Sparkles™

Brillo comestible. Certificado Kosher. 1/4 oz.



Naranja
703-L-1308

Negro
703-L-1302

Purpura
703-L-1266

Tarro De Calabaza Para El Azúcar

Con la certificación Kosher. Jarra de 4.25 oz.

Azúcar Naranja
710-L-600
Azúcar Negro
710-L-602



Surtido De 4 Sprinkles Mezclados

Incluye 0.75 oz. de mezcla de Halloween, 1 oz. de calandrias de Halloween, 1.1 oz. cada uno de azúcares negro y naranja. Certificado Kosher.

710-L-728



Surtido De 6 Sprinkles Mezclados

Incluye 1 oz. de mezcla de muncilaga, 1 oz. de mezcla de Halloween, 1.3 oz. de calandrias de Halloween, 1.2 oz. cada uno de azúcares negro, naranja y lavanda. Certificado Kosher.

710-L-727



Cortadores De Galletas

Cortadores De Cobre

La calidez y la belleza del cobre hacen que estos cortagalletas sean ideales para mostrar y añadir ese toque decorativo a su cocina. Estos bellos cortagalletas de cobre con calidad de reliquia tienen bordes uniformemente redondeados para dar el toque final deseado.



Juego De Casa Embrujada
Un inquino aterrador y su lúgubre castillo! Se incluye la receta. La casa mide 127 x 127 mm; el fantasma mide 38 x 51 mm.
2308-L-3012



Minijuego De Halloween
Divertidas y temibles formas: murciélago, gato, lápida, calabaza, luna y fantasmas. Se incluye la receta. Tamaños desde 38 a 97 mm.
2308-L-3723

Cortadores Comfort Grip™

Estos nuevos cortadores de acero inoxidable y fácil agarre con lados extrahondos son perfectos para cortar infinidad de alimentos favoritos en formas estación. El mango plástico acolchado le da un cómodo control al cortar postres gruesos.
Receta incluida.
4.5 x 4.5 x 1.5 pulg. de profundidad.



Calabaza
2310-L-600
Duende
2310-L-607

Cortadores De Metal

Ponga variedad en sus galletas con juegos de formas múltiples divertidas. Hay estilos para cada gusto.

Juegos De Cortadores De Colores
Nuestros cortadores de metal se verán lindos en su cocina con sus colores vivos y su terminado brillante de esmalte. Hay cuatro siluetas perfectas para colgar hasta que usted decida hacer su próxima horneada.



Juego Colorido De Cortador De Halloween
Nueve formas temibles en colores malvadamente divertidos. Los cortadores miden de 76 a 83 mm. El juego incluye un murciélago, una calabaza, una bruja, un fantasma, una lápida, una casa, una luna y una escoba de bruja. Se incluye la receta.
2308-L-2501 9/Juego



Juego De Cortadores De Galletas En Siluetas Que Asustan
Hay 4 siluetas favoritas. Incluye una receta deliciosa. Los cortadores son de aproximadamente 8 cm.
2308-L-1200 4/Juego



Juego De Cortadores De Metal Empotrables
Haga que las fiestas sean inolvidables con galletas de Navidad en tamaños graduados de 5 pulg. a 2.5 pulg. de altura.
4/Juego



Gatos
2308-L-1243



Duendes
2308-L-1238



Calabazas
2308-L-1210

Juego De Cortadores Mini De Metal Para Halloween
Seis formas divertidas para galletas terroríficas. Incluye gato, murciélago, calabaza, fantasma, luna, y calavera. Receta incluida. Uno aprox. de 1.5 pulg.
2308-L-1211 6/Juego

Cortadores De Galletas

El diseño seguro para los niños significa que los niños se la pasarán en grande ayudando. Y recuerde todas las formas de usar nuestros cortadores—ara formas de pan, esténciles, atrapasoles y mucho más.



Juego De Cortadores En Una Caja De Fantasma De Calabaza
Un fantasma de calabaza que guarda 10 cortadores de galletas, que espantan, y su delicioso receta. La caja es de 13.5 x 13.5 cm y los cortadores son de 5.5 a 9 cm.
2304-L-1035 10/Juego



Juego De Cortagalletas Que Asustan
Haga galletas en formas que asustan, que miden de 3 a 10.5 cm. Incluye la receta.
2304-L-9210
10/Juego



Juego De Cortadores Anidados Para Galletas De Fantasmas De Calabaza
Para crear dulces recuerdos con galletas en tamaños que van de 5.5 hasta 13.5 cm de altura y desde 6 hasta 12 cm de ancho. Incluye la receta.
2303-L-191 4/Juego

Molde De Galletas

Molde De Galleta Gigante Jack-O-Lantern
Ideal para la masa refrigerada y la mezcla de brownies. Se incluye a receta. Aproximadamente 29 x 26.5 cm. De aluminio.
2105-L-6207





Molde Para Galletas De Golosina De Fantasmas De Calabaza
Es tan fácil; simplemente ponga en el molde masa o una mezcla de cereal de arroz, insértale un palillo para galletas, póngalos al horno, enfríelas y decórelas. Se incluye la receta. Cada molde hace 6 galletas individuales de 9 cm de diámetro por 0.5 cm de espesor. De aluminio.
2105-L-8100

Palitos Para Galletas
15 cm **1912-L-9319** 20/Paq.
20 cm **1912-L-9318** 20/Paq.

Christmas

Hornear

Molde De Papá Noel Alegre ¡NUEVO!
Lleva la diversión dondequiera que vaya, es el personaje ideal para dar la bienvenida en sus celebraciones navideñas. Se incluyen instrucciones para 4 ideas de decoración diferentes. El molde de una sola mezcla tiene aproximadamente 349 x 294 x 51 mm de profundidad. De aluminio.
2105-L-2091



Molde De Muñeco De Nieve Paso A Paso ¡NUEVO!
Este alegre pequeñín derretirá los corazones de todos sus invitados navideños. Basta hornear, glasear y decorar. Es perfecto también para gelatinas y helados moldeados, ensalados, pan y más. El molde de una sola mezcla tiene aproximadamente 305 x 235 x 51 mm de profundidad. De aluminio.
2105-L-2083



Molde De Árbol Navideño Paso a Paso
Rápido, fácil y tan apropiado para la época del año. Baste hornear, glasear y decorar. El molde de una sola mezcla tiene aproximadamente 280 x 356 x 51 mm de fondo. De aluminio.
2105-L-2058



Molde De Copos De Nieve
Capture la belleza y la maravilla de un copo individual de nieve para hacer un pastel como ningún otro. ¡También es perfecto para recetas de gelatina y mousse! El molde de una sola mezcla tiene 311 x 292 x 51 mm de fondo. De aluminio.
2105-L-2067



Molde Del Muñeco De Nieve
Rocíelo con coco y decórelo con dulces para realizar una golosina invernal. El molde para un pramezclado es 39 x 25 x 6 cm de hondo. De aluminio.
2105-L-803



Molde De Bastón De Caramelo
El molde para una mezcla mide aproximadamente 14.5 x 9.25 x 2 pulg. de profundidad. De aluminio.
2105-L-2058



Molde "Treelitetul" (Con Hermosa Forma De Árbol)
Nuestro molde navideño más popular. Se incluyen instrucciones para 2 ideas de decoración diferentes. El molde de una sola mezcla mide 281 x 279 x 38 mm de profundidad. De aluminio.
2105-L-425



Juego De Moldes Stand-Up De Muñeco De Nieve
Hornee y decore una maravilla invernal de 3 dimensiones; da pera un delicioso centro de mesa de día de fiesta. Se incluyen instrucciones para 5 ideas diferentes de decoración. Cada medio molde tiene 22 x 16 x 6 cm de fondo. El molde de para 6 tazas de pasta para pastel de bizcocho. No se necesita núcleo de calentamiento. De aluminio.
2105-L-2047 2/Paq.



Molde Para Mini Muñeco De Nieve
¡Hornee una tormenta de muñecos de nieve! Con una mezcla de pastel se hacen de 12 a 18, listos para su toque de decoración. Cada uno mide 73 x 117 x 28,5 mm de profundidad. De aluminio.
2105-L-472



Molde Para Niño De Pan De Jengibre Del Tamaño De Un Bocado
Hornee una multitud de divertidas personitas para todos. Con una mezcla de pastel se hacen entre 24 y 36 niños. Cada uno mide 70 x 88 x 19 mm de profundidad. De aluminio.
2105-L-926



Molde Para Árbolitos De Navidad
Ideal para muffins, brownies, tartas o gelatinas del tamaño de un bocado. Con una mezcla de pastel se hacen entre 3 y 11 docenas de pastelas. Cada uno mide 51 x 63,5 x 19 mm de profundidad. De aluminio.
2105-L-8463



Colores y Glaseados

Guiá Colores De Navidad

por Spray De Colores Para Alimentos Color Mist™, Marcadores De Color Comestible FoodWriter™, Glaseados Listos Para Decorar, Glaseados y Geles Decorativos En Tubo

Rojo | Verde Kelly | Verde Hoja | Blanco

Spray De Colores Para Alimentos Color Mist™ ¡NUEVO!
¡Este spray fácil de usar ofrece a los decoradores la versatilidad y los efectos encantadores de un aerógrafo en una práctica lata! Crea un arco iris de emoción para muchos postres. Úselo para transformar una simple torta glaseada con colores sensacionales, agregue detalles de colores festivos a las galletas y magdalenas glaseadas. No emocia, fórmula sin sabor, agregue poco o mucho color. Con la certificación Kosher. Latas de 1.5 oz.
Rojo 710-L-5500
Verde 710-L-5503



Glaseados Listos Para Decorar
¡Todos pueden decorar con el Glaseado Wilton listo para decorar! Nuestros brillantes colores y boquillas fáciles de usar permiten añadir con extrema facilidad un encantador toque final a las golosinas, sin mezclas ni revoltijos. Simplemente elija una de las cuatro boquillas gratis sobre la punta y ponga en marcha la diversión. ¡Decorar no podría ser más fácil! Con la certificación Kosher. Latas de 6.4 oz. cada.
Rojo 710-L-4400
Verde 710-L-4401
Blanco 710-L-4402



¡NUEVO!
Marcadores De Color Comestible FoodWriter™
Usalos igual que los marcadores de tinta para añadir chispa y colores encantadores a un sinfín de alimentos. ¡A los niños les encantan! Sirven para decorar en fondant, flujo de colores, diseños de glaseado real y galletas. Incluye verde y rojo, 0.35 oz. Con la certificación Kosher.
609-L-102 2/Juego





Juego De Colores De Navidad Para El Glaseado
Potes de 14 g. Verde y Rojo de Navidad. Certificado Kosher.
601-L-3011 2/Paq.

Glaseados Decorativos En Tubo
Los tubos pueden usarse con nuestro Juego de boquillas y clavos o el Juego de anillos acopladores (p. 126) y cualquier boquilla Wilton metálica estándar. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 124. Con la certificación Kosher. Tubo de 120 g (4,25 oz.)
Rojo 704-L-218
Verde Hoja 704-L-227
Blanco 704-L-200



Geles Decorativos En Tubo
Los geles transparentes son ideales para escribir mensajes y decorar pasteles y galletas. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 124. Con la certificación Kosher. Tubo de 19 g (0,66 oz).
Rojo 704-L-318
Verde Hoja 704-L-324
Blanco 704-L-302



Copas De Bon Bon y Mini



Papel De Aluminio Rojo Bon Bon
415-L-314 75/Paq.



Rojo/Verde Mini
Mezclados, de papel glaseado.
1912-L-1247 75/Paq.



Papel De Aluminio Plata Copas De Bon Bon
415-L-307 72/Paq.
(Ni pura aluminum OR paper)



Papel De Aluminio Dorado Copas De Bon Bon
415-L-306 75/Paq.

Copas Para Panecillos
Excelente para dulces y nueces de fiesta o para canastas de panecillos para regalo. Caben en el Petite Loaf Pan que se muestra en la página 158. 8,5 x 5,3 cm.

Papel De Aluminio
Papel laminado con cera en aluminio
24/Paq.
Rojo 415-L-106





Dorado 415-L-452

Blanco
Hechos de papel que se pueden poner en el microondas.
415-L-450
50/Paq



Fiesta

¡NUEVO!

Copitas Para Hornear
De papel que puede usarse en el microondas.



Papá Noel Alegre
Estándar 50/Paq.
415-L-372
Pequeño 75/Paq.
415-L-373



Copos De Nieve
Estándar 50/Paq.
415-L-392
Pequeño 75/Paq.
415-L-393



Árbol Los Fiestas
Estándar 50/Paq.
415-L-361
Pequeño 75/Paq.
415-L-362



Mercía
Estándar 50/Paq.
415-L-2011
Pequeño 75/Paq.
415-L-2010



Chico De Galleta De Jengibre
Estándar 50/Paq.
415-L-350
Pequeño 75/Paq.
415-L-2009

¡NUEVO!

Bolsa Fiestas
Diseño de Navidad para golosinas de dulces y galletas. Incluye la tinta de amarras.
11,5 x 16,5 cm.
20/Paq.



Papá Noel Alegre
1912-L-1041



Copos De Nieve
1912-L-1274



Árbol Los Fiestas
1912-L-2354



Mercía
1912-L-1253



Chico De Galleta De Jengibre
1912-L-2223

Decoraciones De Glaseado

Las decoraciones Wilton de glaseado son perfectas para coronar magdalenas, galletas y helados.

Con sabor a menta, con la certificación Kosher.



¡NUEVO!
Papá Noel Alegre
710-L-256 9/Paq.



Pequeño Copos De Nieve
710-L-543 12/Paq.



Pequeño Árbol
710-L-3069 P12/Paq.



Pequeño Mercía
710-L-3054 12/Paq.



Pequeño Chico De Galleta De Jengibre
710-L-464 18/Paq.

Caramelos



Molde De Palitos De Santa
1 diseño, 9 cavidades.
2115-L-1706



Molde Para Chupetes De Copos De Nieve
1 diseño, 9 cavidades.
2115-L-1705



Molde De Palitos De Árbol
1 diseño, 6 cavidades.
2115-L-1406



Molde De Palitos De Chupetes De Muñeco De Nieve
1 diseño, 6 cavidades.
2115-L-1734



Minimoldo De Caramelo De Pan De Jengibre
4 diseños, 12 cavidades.
2115-L-1539

¡NUEVO!



Palitos De Chupete Navideños
¡Agregue colores festivos a los chupetes navideños! Palitos de plástico de 102 mm. 10 rojos, 10 verdes.
1912-L-9315 20/Paq.

Kit De Caja De Caramelo De Árbol Navideño

¡NUEVO!

¡Todo está incluido! Es fácil hacer una alegre caja en forma de árbol para caramelos, llena de mini caramelos de feliz navidad. El kit incluye un molde superior y uno inferior para una caja en forma de árbol, 1 molde para mini caramelo navideño, de Candy Melts®, 10 oz. de verde, 5 oz. de rojo y de Blanco, 1 pincel decorador y 3 mangas desechables para decorar. Ideal para regalos de temporada o para servir en la fiesta.
2104-L-1254



Kit de Chupetes Navideños

¡Todo lo que necesita para elaborar dulces fáciles y divertidos! Incluye el molde para chupetes (3 diseños, 6 cavidades), 90 oz. de Candy Melts® (5 oz. de coco claro, 2 oz. y ½ de verde y de blanco respectivamente), 10 palitos de chupetes de 203 mm, 10 bolsas de chupetes con presillas, 3 mangas para decorar desechables y 1 pincel decorador.
2104-L-1039



¡NUEVO!



Juego De Color Para Caramelo Navideño

El caramelo es más alegre cuando agrega color concentrado con base de aceite a los Candy Melts de Wilton. Contiene rojo y verde, envases de ½ oz.
1913-L-1297 2/Juego



Candy Melts®*

Ideales para todos sus trabajos con caramelo. Moldeo, baño o revestimiento. Con sabor a vainilla a menos que se especifique lo contrario. Con el certificado Kosher.

Bolsa de 340 g.

Cocoa Claro	**1911-L-544**
Rojo	**1911-L-810**
Cocoa Oscuro	**1911-L-358**
Blanco	**1911-L-416**
Chocolate Menta	**1911-L-1020**
Verde Oscuro	**1911-L-405**
Amarillo	**1911-L-463**

*marca de revestimiento de confitería

Vea las páginas 144-147 donde presentamos el surtido completo de artículos para caramelo de Wilton.

Ice-A-Cookie™

¡NUEVO!

¡Diversión instantánea para todas sus galletas del Navidad! Transforme las galletas con colores divertidos y encantadoras diseños. La suave bolsa para apretar, es fácil de manejar y la boquilla patentada que permite cortar la punta y enroscar tapas para decoración lo ayuden a controlar el flujo. Use esta boquilla para glasear galletas, y use la tapa para líneas y diseños de decoración. El delicioso glaseado con sabor a vainilla se seca dando un acabado suave y satinado. ¡Dibuje formas divertidas, mensajes, decore con Cake Sparkles™ y más! Cada bolsa decora aproximadamente 24 galletas redondas de 76 mm. Bolsa de 10.59 oz. Con la certificación Kosher.

Rojo	**710-L-334**
Verde	**710-L-333**
Blanco	**710-L-335**



Juegos De Galletas



Juego De Cortadores y Esténcil Stencil-A-Cookie™

Diseñe el cortador y el esténcil de divertidas formas, es fácil servir galletas con diseños fascinantes de gran colorido para la temporada. Simplemente corte las galletas, hornéelas, luego use el esténcil y Cake Sparkles™ de Wilton, o azúcares de colores, marcadores de color para comestibles FoodWriter™ y Color Mist™ para crear encantadoras formas sobre ellas. Se ve fantástico glaseado con Ice-A-Cookie™, que se presenta anteriormente.

El juego incluye 1 cortador de metal y 2 estenciles. 3/Juego

Árbol 2308-L-1408 **Muñeco De Nieve 2308-L-1409** **Niño De Jengibre 2308-L-1410**

Sprinkles

Las Botellas Individual

Azúcar de textura fina. Excelente para rellenar y dar colores brillantes a sus diseños en pasteles, galletas y pastelitos. Las botellas de plástico son convenientes para esparcir el contenido y para guardarlo. Certificado Kosher.



Mezcla De Copos De Nieve
70 g. Botella
710-L-797



Sprinkle Sparks De Navidad
70 g. Botella
710-L-613



Mezcla De Muñeco
70 g. Botella
710-L-768



Mezcla De Chico Niño De Jengibre
70 g. Botella
710-L-795



Surtido De Árboles De Navidad
70 g. Botella
710-L-792



Dulces De Canela
64 g. Botella
710-L-769



Jimmies De Chocolate
70 g. Botella
710-L-774



Azúcar Rojo
51 g. Botella
710-L-766



Azúcar Verde Oscuro
51 g. Botella
710-L-764

Cake Sparkles™

Brillo comestible, Certificado Kosher. ½ oz.



Rojo
703-L-1284



Verde
703-L-1278



Blanco
703-L-1290

Tarro de Muñeco De Nieve para el Azúcar

Con la certificación Kosher. Jarra de 4.25 oz.

Rojo	**710-L-604**
Verde	**710-L-603**



Surtido De 4 Decoraciones De Rociar

Incluye 31 g. de Azúcar Verde Oscuro, 31 g. de Azúcar Rojo, 21 g. de Surtido de Árboles de Navidad y 28 g. de Nonpareils de Navidad. Certificado Kosher.

710-L-729



Surtido De 6 Sprinkles Mezclados

Incluye 28 g. de Mezcla de Chico Galleta de Jengibre, 28 g. de Mezcla de Árboles de Navidad, 28 g. Jimmies de Navidad y 36 g. azúcar en verde, oscuro y rojo. Certificado Kosher.

710-L-734



¡NUEVO!



Juego De Cortador y Sprinkles Para Galletas Del Navidad.

¡Cortadores de formas divertidas y coloridos sprinkles para las galletas del Navidad más dulces jamás vistas! Simplemente siga la receta fácil que se incluye, corte las galletas, corone con azúcares y sprinkles y hornée. Incluye 3 cortadores metálicos y 3.25 oz. de azúcar roja, 2.5 oz. de azúcar rosada y 2.5 oz. de mezcla de corazones. Con la certificación Kosher.

2109-L-1807 3/Juego

¡NUEVO!



Esténciles Para Galletas y Magdalenas De Navidad

Transforme los dulces sencillos en imágenes de encantadora con un diseño en esténcil del Navidad. Simplemente coloque uno de los divertidos diseños sobre su dulce horneado, luego espolvoréelo con Cake Sparkles™ de Wilton o con azúcares de colores. También lucen fantasticos con spray de colores para alimentos Color Mist™. 5 diseños.

417-L-1246



Cajas De Regalo Para Galletas De Navidad

Resistentes a la grasa, con asas para facilitar su transporte; no necesitan montaje. Para un máximo de doce galletas. Excelentes también para magdalenas, panecillos, canapés y demás golosinas. Cada una mide aproximadamente 7 x 4.25 x 4 pulg. de profundidad. 3/Pkg.

Muñeco De Nieve	**2314-L-111**
De Jengibre	**2314-L-105**

PEDIDOS CON LLAMADA SIN COSTO 800-436-5778

Cortadores De Galleta

Cortadores De Cobre

La calidez y la belleza del cobre hacen que estos cortagalletas sean ideales para mostrar y añadir ese toque decorativo a su cocina. Estos bellos cortagalletas de cobre con calidad de reliquia tienen bordes uniformemente redondeados para dar el toque final deseado.

Cortadores De Festivos
Cada uno mide aprox. 5.5 pulg. de diámetro.
Copo De Nieve
2308-L-3079
Figura De Jengibre
2308-L-3001
Muñeco De Nieve
2308-L-3081
Estrella
2308-L-3002
Árbol
2308-L-3000

Juego De Cortadores Mini De Cobre Festivos
Seis formas festivas (incluye campana, estrella, ángel, figura de jengibre, bombillas Navideñas y bastón de caramelo). Cada forma mide aprox. 1.75 pulg.
2308-L-3708 6/Juego

Cortadores Comfort Grip™

Estos nuevos cortadores de acero inoxidable y fácil agarre con lados extrahondos son perfectos para cortar infinidad de alimentos favoritos en formas estación. El mango plástico acolchado le da un cómodo control al cortar postres gruesos.
Receta incluida. 4.5 x 4.5 x 1.5 pulg. de profundidad.

Media De Navidad
2310-L-628
Árbol De Navidad
2310-L-604
Chico De Galleta Jengibre
2310-L-602
Muñeco De Nieve
2310-634
Estrella
2310-L-605



La Víspera De Navidad Juego De Cortadores Tipo Libro Con Asa
La historia de la Navidad cobra vida con cortadores de estrella, calcetín, árbol y Santa Claus reunidos en un paquete festivo tipo "libro". Los cortadores tienen un borde de fácil agarre en alegres colores navideños. Se incluyen recetas. Los cortadores tienen aproximadamente 95 mm. **2311-L-309** 4/Juego

Juegos De Cortadores De Metal

Ponga variedad en sus galletas con juegos de formas múltiples divertidas. Hay estilos para cada gusto.

Juegos De Cortadores De Colores
Nuestros cortadores de metal se verán lindos en su cocina con sus colores vivos y su terminado brillante de esmalte. Hay cuatro siluetas perfectas para colgar en el árbol hasta que usted decida hacer su próxima horneada.

¡NUEVO!



Juego De Cortadores Mini De Festivos
Incluye: bastón de caramelo, niña de jengibre, calcetín, ángel, estrella, campana, muñeco de nieve, árbol y niño de jengibre. Los cortadores miden de 76 a 83 mm. Aluminio de colores.
2308-L-2500 9/Juego



Juego De Cortador De Formas Alegres
Incluye: calcetín, estrella, árbol, bastón de caramelo. Cada forma tiene aproximadamente 76 mm.
2308-L-1201 4/Juego

Juego De Cortadores De Metal Empotrables
Haga que las fiestas sean inolvidables con galletas de Navidad en tamaños graduados de 5 pulg. a 2.5 pulg. de altura.
4/Juego
Copos De Nieve
2308-L-1244
Chicos De Pan De Jengibre
2308-L-1239
De Muñecos De Nieve
2308-L-1213
Árboles De Navidad
2308-L-1212



Juego De Cortadores Mini De Metal Para Las Fiestas
Seis formas festivas para las canastas de regalo. Incluye árbol, ángel, bastón de caramelo, campana, figura de jengibre, hoja de muérdago. Receta incluida. Cada forma mide aprox. 1½ pulg.
2308-L-1214 6/Juego



Cortadores Metálicos
Los nuevos cortadores metálicos de Wilton están fabricados para durar años y años elaborando galletas; cortan limpiamente a través de la masa y las sueltan con facilidad. Cada forma tiene 7,5 cm.
Campana
2308-L-1006
Chico De Jengibre
2308-L-1002
Estrella
2308-L-1008



Cortadores De Perímetro

El diseño seguro para los niños significa que los niños se la pasarán en grande ayudando. Y recuerde todas las formas de usar nuestros cortadores—ara formas de pan, esténciles, atrapasoles y mucho más

Juego De Envases De Árbol De 10 Piezas
Un alegre árbol de Navidad contiene 10 joviales formas de cortadores: ángel, oso, campana, niño, caballito de madera, trineo, estrella, calcetín, árbol y corona. Se incluyen recetas. El envase tiene 190.5 a 140 mm; los cortadores tienen 57 a 89 mm.
2304-L-97
10/Juego





Juego De Colección De Galletas De Navidad
El juego incluye un caballito de mecedora, un oso, un San Nicolás, un cascanueces, un bastón de caramelo, un tambor, una estrella, un árbol, un muñeco de nieve y una media de Navidad. Cada uno es 8 x 9 cm.
2304-L-802 10/Juego

Envase Con Cortadores Festivos
El envase transparente guarda 13 formas divertidas para las galletas de Navidad y los trabajos manuales. Incluye niño y niña de jengibre, bastón de caramelo, reno, árbol, calcetín, muñeco de nieve, campana, estrella, hoja de muérdago, ángel y osito. Receta incluida. El envase mide 7 x 7 pulg.; los cortadores miden 4 a 5 pulg.
2303-L-1103 12/Juego



Cortadores De Silueta
¡Magníficas siluetas para las celebraciones de fin de año! 8 cm de ancho por 9 cm de alto. Estrella tamaño bocado de 4 x 4 cm.
Estrella De Cinco Puntas
2303-L-135
Árbol De Navidad
2303-L-132



De Galleta De Jengibre



Kit De Casa De Pan De Jengibre Previamente Horneada
No necesita hornearse: comience directamente con la diversión de armar y decorar su casa de jengibre festiva. El kit incluye secciones de la casa de jengibre previamente horneadas; mezcla de glaseado decorativo; caramelos surtidos para decorar; mangas decorativas y boquillas; base de cartón e instrucciones completas con excelentes ideas de decoración. La casa mide 133 mm de ancho x 121 mm de altura x 140 mm de profundidad.
2104-L-1537



De Galleta De Jengibre Prehorneado y Prearmado
¿Este es el juego de galleta de jengibre más fácil de usar que hemos producido? Viene prehorneado y prearmado de tal manera que la familia entre directamente a la actividad tan divertida de decorar la casa, sin tener que gastar el tiempo ni crear el desorden que implica hornearla y armarla. El juego incluye la casa armada sobre una base de cartón, glaseado para decorar, decoraciones preparadas para el glaseado, dulces y manga de decorar con boquilla e instrucciones completas con excelentes ideas de decoración. La casa mide 14,5 cm de largo, 12 cm de altura y 12 cm de ancho.
2104-L-1516



Juego Para Cabaña De Pan De Jengibre Prehorneado
¡Ni hace falta hornear! Las piezas reales del pan de jengibre vienen listas para armar y decorar sin necesidad de hornear nada. Este kit incluye secciones de cabaña de pan de jengibre prehorneado, glaseado decorativo, caramelos surtidos, mangas y boquillas decorativas, base de cartón e instrucciones completas con fabulosas ideas de decoración. La cabaña mide 20 cm de ancho x 16,5 cm de alto por 17,5 cm de fondo.
2104-L-1503



Juego De Árbol De Navidad Con Galletas
Cree un bello árbol navideño en sólo 30 minutos. ¡Es fácil y divertido! Simplemente hornee las rodajas en forma de pila y decórelo. El kit incluye 10 cortagalletas en forma de estrella en tamaños escalonados desde los más pequeños hasta los más grandes, 5 mangas decorativas desechables, boquillas de decoración #3 y #16, recetas para galletas y glaseado, instrucciones para formar y decorar para 5 magníficos diseños. El árbol mide aproximadamente 30 cm de ancho x 27,5 cm de alto.
2104-L-1501

Prensas De Galletas

¡NUEVO!

COOKIE MASTER® *Plus*
Cordless Cookie Press

Nuestra prensa de galletas inalámbrica es tan potente y fácil de usar, que la usará todo el año para crear galletas, aperitivos, postres y más. La exclusiva acción inversa patentada significa que no hay necesidad de desarmar la prensa para rellenar. Diseño ergonómico para adaptarse a su mano con excelente comodidad. Incluye 12 discos metálicos en formas clásicas y de temporada, 4 boquillas de adornos para decorar y rellenar y 2 folletos de recetas de regalo: dulces y sabrosas. Usa 4 pilas AA, que no están incluidas.
2104-L-4008 1/Juego









Descubra la prensa de galletas que ofrece el máximo la facilidad de uso y la comodidad! Con la prensa Cookie Max, usted notará la diferencia desde el primer lote de galletas. Su fácil acción de bombeo le brinda un mayor control, pues con sólo un clic del antojo obtendrá una galleta perfecta, una y otra vez. Su mango acolchado permite un agarre seguro y cómodo. El cilindro y el fondo elevado transparentes le permiten ver la galleta y la cantidad restante de masa en su prensa al trabajar. Nada de obstrucciones ni dificultades de limpieza. ¡La Cookie Max tiene todo lo que usted necesita en una prensa de galletas! Incluye 12 discos en formas favoritas, cepillito, instrucciones y 3 deliciosas recetas.
2104-L-4003 1/Juego



Cookie Pro™ ULTRA

¡NUEVA Y MEJORADA!

¡La mejor prensa de galletas del mundo se ha vuelto aún mejor! Fácil de usar, fácil de guardar, todo lo que usted desea en una prensa de galletas. El diseño de acción de bombeo le permite elaborar con la prensa docenas de galletas cómodamente. El mango se pliega para guardarse en forma compacta. Incluye diez discos de aluminio en un accesorio que se puede adjuntar. Se incluyen las recetas.
2104-L-4010 12/Juego







Juego De Prensa De Galletas Spritz
Apretando simplemente un sello usted obtiene galletas de clase profesional. Incluye 12 discos plásticos en una variedad de formas.
2104-L-4000 1/Juego

PEDIDOS CON LLAMADA SIN COSTO 800-436-5778

Molde Para Galleta



Molde Para Galleta Gigante De Navidad
Cree una galleta en molde tamaño gigante o una brownie forma festiva. Ideal para la masa refrigerada de galletas y la mezcla para brownies. Aproximadamente 33.5 x 30 x 2 cm de fondo. De aluminio. Se incluye la receta y las instrucciones.
Niño De Pan De Jengibre 2105-L-6209
Árbol Navideño 2105-L-6206

Moldes Para Golosinas De Galletas
Las golosinas en un palillo son excelentes para regalar - especialmente como un ramo de galletas de Feliz Navidad. Simplemente ponga la masa o la mezcla de cereal de arroz que desea usar, en el molde, inserte un palillo de galleta y luego al horno; antrelas y decórelas. Cada molde hace 6 golosinas individuales de 9 cm de diámetro por 1,3 cm de hondo. Receta incluida. De aluminio.
Árbol 2105-L-8101
Muñeco De Nieve 2105-L-8107
Estrella 2105-L-8102







Palitos Para Galletas
15 cm **1912-L-9319** 20/Paq.
20 cm **1912-L-9318** 20/Paq.

Hanukkah

Papeles Estándar De Hanukkah Para Hornear
Papel resistente a la grasa que puede usarse con seguridad en microondas.
415-L-1405 50/Paq.



Decoraciones De Glaseado Para Hanukkah
Formas azucaradas comestibles.
Certificado Kosher.
710-L-405 9/Paq.



Decoraciones De Rociar
¡Realce sus golosinas con divertidas formas y colores! La botella de tapa abisagrada le permite agitar o verter la cantidad exacta. Certificado Kosher. 3.25 oz.



Azúcar Azul 710-L-750



Azúcar Amarillo 710-L-754

Cake Sparkles™
Destellos brillantes. .25 oz. Certificado Kosher.



Azul 703-L-1314



Azul Claro 703-L-1262



Amarillo 703-L-1272



Blanco 703-L-1290



Ice-A-Cookie™
¡Diversión instantánea para todas sus galletas del Hanukkah! Transforme las galletas con colores divertidos y encantadores diseños. La suave bolsa para apretar, es fácil de manejar y la boquilla planetada que permite cortar la punta y enroscar tapas para decoración lo ayudan a controlar el flujo. Use esta boquilla para glasear galletas, y use la tapa para líneas y diseños de decoración. El delicioso glaseado con sabor a vainilla se seca dando un acabado suave y satinado. ¡Dibuje formas divertidas, mensajes, decore con Cake Sparkles™ y más! Cada bolsa decora aproximadamente 24 galletas redondas de 76 mm. Bolsa de 10.59 oz. Con la certificación Kosher.
Azul 710-L-418
Amarillo 710-L-419
Blanco 710-L-416

Estrella De 6 Puntas Cortadores De Siluetatter
8 cm de ancho por 9 cm de alto.
2303-L-122





Chupetes Hanukkah
5 diseños. 10 cavidades.
2115-L-1605

Candy Melts®*

Ideales para todos sus trabajos con caramelo: Moldeo, baño o revestimiento. Con sabor a vainilla a menos que se especifique lo contrario. Con el certificado Kosher. Bolsa de 282 g.

Cocoa Claro	**1911-L-544**
Cocoa Oscuro	**1911-L-358**
Chocolate Menta	**1911-L-1920**
Amarillo	**1911-L-463**
Azul	**1911-L-448**
Blanco	**1911-L-498**

*marca del revestimiento de confitería



Vea las páginas 144-147 donde presentamos el surtido completo de artículos para caramelo de Wilton.

Colores y Glaseados

Guía Colores De Hanukkah

por Spray De Colores Para Alimentos Color Mist™, Glaseados Listos Para Decorar, Glaseados y Geles Decorativos En Tubo



Spray De Colores Para Alimentos Color Mist™
¡NUEVO!
¡Este spray fácil de usar ofrece a los decoradores la versatilidad y los efectos encantadores de un aerógrafo en una práctica lata! Crea un arco iris de emoción para muchos postres. Úselo para transformar una simple torta glaseada con colores sensacionales, agregue detalles de colores festivos a las galletas y magdalenas glaseadas. No enrocía, fórmula sin sabor, agregue poco o mucho color. Con la certificación Kosher. Latas de 1.5 oz.
Azul 710-L-5501
Amarillo 710-L-5502



Glaseados Listos Para Decorar
¡Todos pueden decorar con el Glaseado Wilton listo para decorar! Nuestros brillantes colores y boquillas fáciles de usar permiten añadir con extrema facilidad un encantador toque final a las golosinas, sin mezclas ni revoltijos. Simplemente deslice una de las cuatro boquillas gratis sobre la punta y ponga en marcha la diversión. ¡Decorar no podría ser más fácil! Con la certificación Kosher. Latas de 6.4 oz.
Azul 710-L-4407
Amarillo 710-L-4409
Blanco 710-L-4402



Glaseados Decorativos En Tubo
Los tubos pueden usarse con nuestro Juego de boquillas y clavos o el Juego de anillos acopladores y cualquier boquilla Wilton metálica estándar. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 134. Con la certificación Kosher.
Tubo de 120 g (4.25 oz).
Azul 704-L-248
Amarillo 704-L-236
Blanco 704-L-200



Geles Decorativos En Tubo
Los geles transparentes son ideales para escribir mensajes y decorar pasteles y galletas. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 134. Con la certificación Kosher. Tubo de 19 g (0.68 oz).
Azul 704-L-348
Amarillo 704-L-336
Blanco 704-L-302



Personajes

Cada niña o niño cumpleañero se sentirá como una celebridad al incluir en sus fiestas productos de la Tienda de personajes de Wilton. Ofrecemos los nuevos personajes favoritos de moda junto a los amados clásicos de siempre para pasteles, dulces y galletas que pondrán una sonrisa en todas las caras.

¡NUEVO!



Molde Para Pastel
¡Dondequiera que vaya Dora, siempre es "una fiesta"! Descubra un mundo de emoción de fiesta con este molde fantástico. El molde de una sola mezcla tiene 348 x 294 x 51 mm de profundidad.
De aluminio.
2105-L-6300





Decoraciones De Glaseado
Formas azucaradas comestibles con sabor a menta.
Con la certificación Kosher.
710-L-6300 8/Paq.



Vela
Pintadas a mano y de detalle para arder con nitidez. 83 mm de altura.
2811-L-6300



Moldes De Papel Para Hornear
Moldes de papel de tamaño estándar que pueden usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-L-6300 50/Paq.





Juego De Colores De Glaseado
Incluye cuatro envases de ½ oz.: rojo, rosado, marrón, tono piel. Con la certificación Kosher.
601-L-6300 4/Juego

Kit Para Elaborar Galletas Con Caras
Todo está aquí para que decore 12 galletas divertidas, coloridas, que capten la jubilosa personalidad de *Dora la Exploradora*. Incluye un cortador de galletas, 12 juegos de decoraciones de glaseado con los rasgos faciales de *Dora la Exploradora*, un tubo de glaseado para decorar de 4.25 oz., un tubo de gel para decorar de 0.75 oz., una receta e instrucciones completas.
2104-L-6302



Bolsas Para Dulces Con Presillas
Llénelas con caramelos, galletas y otras golosinas. ¡También son fantásticas para regalos y sorpresas! Bolsas de 102 x 241 mm, y presillas twist ties.
1512-L-6300 16/Paq.

©2007 Viacom International Inc. Reservados todos los derechos. Nickelodeon, Nick Jr. Dora The Explorer y todos los títulos, logotipos y personajes afines son marcas registradas de Viacom International Inc.

SpongeBob SquarePants

¡NUEVO!

Decoraciones De Glaseado
Formas comestibles con sabor a menta para decorar magdalenas, galletas, helados y pasteles. Con la certificación Kosher.
710-L-5130 8/Paq.



Molde Para Pastel
La estrella marina favorita de todos hará una gran salpicadura en la fiesta. El molde da una sola mezcla tiene 340 x 288 x 91 mm de profundidad. De aluminio.
2105-L-5130







Moldes De Papel Para Hornear
Moldes de papel de tamaño estándar que pueden usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-L-5130 20/Paq.



Juego Para Decoración Comestible De Pasteles
Rodee las obleas de *Bob Esponja*, buenas de comer, con formas de decoraciones de glaseado geniales y agregue al mensaje de Feliz Cumpleaños para crear una emoción instantánea en cualquier pastel de cumpleaños.
711-L-5130



Bolsas Para Dulces
Llénelas con caramelos, galletas y otras golosinas, ¡también son fantásticas para regalos y sorpresas! Bolsas de 102 x 241 mm, y presillas twist ties.
1912-L-5130 16/Paq.

Confites Para Salpicar Con Formas
Dé vida a sus dulces de *Bob Esponja*! Un envase dividido en cuatro, práctico para verter y guardar, con formas de *Bob Esponja*, Patricio y Flor. 2.8 oz. Con la certificación Kosher.
710-L-5131





Vela
¡*Bob Esponja* está nadando en un bollo, dándole un pastel para alrededor! Brillantes detalles pintados a mano. 89 mm de altura.
2811-L-5130

Bolsas Grandes Para Dulces
Más lugar para divertidas golosinas con estas bolsas de 203 x 203 mm de tamaño.
1912-L-5131 8/Paq.







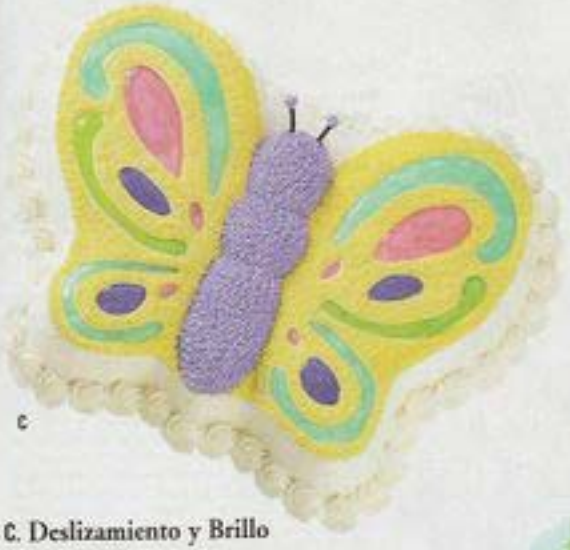
Juego De Colores De Glaseado
Incluya cuatro envases de ½ oz. de amarillo, rojo, azul y marrón.
Con la certificación Kosher.
601-L-5130 4/Juego

Kit Para Elaborar Chupetes
¡Todo lo que necesita para crear chupetes de *Bob Esponja* que harán olas! Incluye 1 molde de chupete (4 diseños, 8 cavidades), 10 oz. de Candy Melts® en amarillo, blanco y rosado, 3 mangas decorativas desechables, 1 pincel para decorar, 10 bolsas de chupetes con presillas y 10 palitos de chupetes.
2104-L-5130
*necesitamiento de confitería de cerca



Kit Para Elaborar Galletas Con Caras
Todo está aquí para que decore 12 galletas divertidas, colindas que capten la personalidad efervescente de *Bob Esponja*. Incluye un cortador de galletas, 12 juegos de decoraciones de glaseado con los rasgos faciales de *Bob Esponja*, un tubo de glaseado para decorar de 4.25 oz., un tubo de gel para decorar de 0.75 oz., una receta e instrucciones completas.
2104-L-5131

©2003 Viacom International Inc. Reservados todos los derechos. Nickelodeon, Nick Jr. SpongeBob Square Pants y todos los títulos, logotipos y personajes afines son marcas registradas de Viacom International Inc. Creación de Stephen Hillenburg.



C

C. Deslizamiento y Brillo

Molde: mariposa, pág. 161
Boquillas: 3, 16 y 21, págs. 132-133
Colores: amarillo limón, violeta, rosado, azul real, verde hoja, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (azul, pág. 222; Piping Gel, pág. 126; espátula en ángulo de 203 mm, pág. 139; triángulos de papel pergamino, pág. 130; plancha para pastales; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; mondadientes; cordón de regaliz negro

Glasee y alise los lados, y glasee y alise apenas la parte de arriba del pastel. Trace el diseño de las alas en la parte de arriba del pastel con un mondadientes. Delinee el cuerpo y las áreas de diseño con la boquilla 3. Deje las áreas de diseño descubiertas; cubra el resto de las alas y del cuerpo con boquilla de estrellas 16. Tiña porciones de piping gel de rosado, azul, violeta y verde; rellene las áreas de diseño con piping gel teñido usando mangas de papel pergamino cortadas. Para las antenas, corte trozos de regaliz de 51 mm de largo; agregue una estrella con la boquilla 16 en la punta e introdúzcala en el pastel. Rodee el borde inferior con rosetas hechas con la boquilla 21. Rinde 12 porciones.

D. Abriendo las Alas

Moldes: 152, 203, y 254 x 51 mm, redondos, pág. 157
Galleta: juego de cortadores de galletas Nesting de flor, pág. 142; , juego de cortadores de 50 piezas de animales amigos, pág. 142
Boquillas: 1, 2, 3, 5, 4, 8, 233 y 352, págs. 132-135
Colores: rosa, amarillo limón, anaranjado, negro, verde hoja, verde Kelly, violeta, pág. 124
Recetas: glaseados de mantequilla y real, pág. 111
También: palitos de chupete de 152 mm, pág. 142; espigas de plástico, pág. 214; spray de colores para alimentos Color Mist™ de colores azul, rosado, anaranjado y violeta, pág. 125; Rolled Fondant listo para usar (24 oz./680 g), pág. 136; Decor-Edge™, pág. 217; plancha para pastales; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; merengue en polvo, pág. 124; soporte de pie para pasteles, madera, cartón, cuchillo para manualidades, papel encerado

Nota: combine verde hoja y verde Kelly para lograr el tono utilizado.

Con anticipación, utilizando rolled fondant, haga 10 mariposas, 15 pimpollos del tamaño más pequeño y 15 del tamaño que le sigue al más pequeño (pág. 118).

Glasee y alise pastales de 2 capas (hornee dos capas de 38 mm para formar un pastel de 76 mm de altura), y prepárelos para armar los pisos (pág. 110). Rocíe lasamente los lados con Color Mist azul para crear un efecto de cielo y nubes. Adjunte con glaseado de mantequilla los pimpollos grandes y pequeños alrededor de cada capa . Haga cenefas de glaseado de mantequilla 4 con la boquilla de cuentas en los lados del pastel. Adjunte las mariposas con glaseado de mantequilla; introduzca el palito en la mariposa y adjunte un pimpollo grande con glaseado de mantequilla. Adjunte pequeños pimpollos en la parte de arriba del pastel. Haga hojas en los pimpollos con la boquilla 352 y pinte cortas alrededor los bordes inferiores del pastel con la boquilla 233. Adjunte Decor-Edge™ en el borde del soporte, siguiendo las instrucciones que estén en el paquete. Rinde 60 porciones.



D

Disney Princess

¡NUEVO!



Molde Para Pastel
Haga realidad el sueño de toda niña pequeña de convertirse en una princesa con su propio pastel mágico de *Cenicienta*. El molde de una sola mezcla tiene 362 x 235 x 51 mm de profundidad. De aluminio.
2105-L-7475



Juego Para Decoración Comestible De Pasteles
Rodee las obleas de *Cenicienta* con las mágicas formas de decoraciones de glaseado y agregue al mensaje de Feliz Cumpleaños para crear una emoción instantánea en cualquier pastel de cumpleaños.
711-L-7475



Juego De Colores De Glaseado
Incluya cuatro envases de ½ oz.: azul, amarillo, rosado y tono piel. Con la certificación Kosher.
601-L-7475 4/Juego



© Disney
www.disneyparty.com
www.disneyhome.com

Vela
¡Pida un deseo a una estrella de *Disney*! Pintadas a mano y de calidad para arder con nitidez. 83 mm de altura.
2811-L-7475



Decoraciones De Glaseado
Formas azucaradas comestibles con sabor a menta para decorar magdalenas, galletas, helados y pasteles. Con la certificación Kosher.
710-L-7475 9/Paq.



Moldes De Papel Para Hornear
Moldes de tamaño estándar que pueden usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-L-7475 50/Paq.



Confites Para Salpicar Formas
¡Dé algo de magia a sus dulces de *Princesas de Disney*! Un envase dividido en cuatro, práctico para verter y guardar, con formas de corona, corazón, estrella y flor. 2.45 oz. Con la certificación Kosher.
710-L-7476



Bolsas Para Dulces Con Presillas
Llénelas con caramelos, galletas y otras golosinas, ¡también son fantásticas para regalos y sorpresas! Bolsas de 102 x 241 mm, y presillas twist ties.
1912-L-7475 16/Paq.



Bolsas Grandes Para Dulces
Más lugar para divertidas golosinas con estas bolsas de 203 x 303 mm de tamaño.
1912-L-7476 8/Paq.



¡NUEVO!



Molde Para Pastel
¡Una manera maravillosa de dar la bienvenida a un bebé, en una fiesta de nacimiento o en el primer cumpleaños! Wilzy es un amigo adorable para un día lleno de diversión. El molde de una sola mezcla tiene 330 x 250 x 51 mm de profundidad. De aluminio.
2105-L-7810

Kit de colores De Glaseado
Incluya cuatro envases de ½ oz.: amarillo, anaranjado, rojo y verde. Con la certificación Kosher.
601-L-7810 4/Juego



©2003 Little Suzy's Zoo



Vela
¡Pedir un deseo con Wilzy es tan divertido! Pintadas a mano y de calidad para arder con nitidez. 89 mm de altura.
2811-L-7810



Decoraciones De Glaseado
Formas azucaradas comestibles con sabor a menta. Con la certificación Kosher.
710-L-7810 14/Paq.



Moldes De Papel Para Hornear
Moldes de papel de tamaño estándar que pueden usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-L-7810 50/Paq.



Bolsas Para Dulces Con Presillas
Llénelas con caramelos, galletas y otras golosinas, ¡también son fantásticas para regalos y sorpresas! Bolsas de 102 x 241 mm, y presillas twist ties.
1912-L-7810 16/Paq.



SCOOBY-DOO!



Molde Para Pastel
¡Listo para dar la cara! *Scooby-Doo* puede hacer sonreir a todo el mundo. El molde para 1 mezcla mide 38 x 22,5 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-L-3206



Juego Para Decoración Comestible De Pasteles ¡NUEVO!
Rodee las obleas de *Scooby-Doo* divertidas de comer, con formas de decoración de glaseado geniales y agregue el mensaje ¡Feliz Cumpleaños para crear una emoción instantánea en cualquier pastel de cumpleaños.
711-L-3206 20/Juego



Decoraciones Comestibles De Pastel Cake Top!™
Colóquelas simplemente sobre el pastel glaseado para una decoración fácil y rápida. Es ideal para los pasteles de 20,3 cm de diámetro o más. Glasee el pastel (se recomienda escarcha blanca). ¡Coloque su Cake Top!™ Wilton y disfrute la fiesta! Añada las Sprinkles de Wilton para darle un toque de color. Haga bordes de gran aspecto con los glaseados en tubo de Wilton (vea la p.124-126).
711-L-704



CARTOON NETWORK

SCOOBY-DOO y todos los personajes y elementos afines son marcas registradas de © Hanna-Barbera. CARTOON NETWORK y el logotipo son marcas registradas © Cartoon Network.
(s03)



Vela
Brillantes detalles pintados a mano. 7 cm de alto.
2811-L-3206

¡NUEVO!





Kit Para Elaborar Galletas Con Caras
Todo está aquí para que decore 12 galletas divertidas, coloridas, que capten el estado de ánimo de *Scooby-Doo*, loco por los refrigerios. Incluye un cortador de galletas, 12 juegos de decoraciones de glaseado con los rasgos faciales de *Scooby-Doo*, un tubo de glaseado para decorar de 4.25 oz., un tubo de gel para decorar de 0.75 oz., una receta e instrucciones completas.
2104-L-3207

Decoraciones De Glaseado
Formas comestibles con sabor a menta. Con la certificación Kosher.
710-L-3206 9/Paq.



Papelitos Para Hornear
Tamaño estándar, puede usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-L-3206 50/Paq.



Purpurinas Sprinkles De Forma
¡Anime sus delicias *Scooby-Doo!*™! El recipiente de 4 compartimientos es muy práctico para verter y guardar las purpurinas. 2.70 onzas. Con la certificación Kosher.
710-L-3207



Kit Para Elaborar Chupetes
¡Todo lo que necesitas para divertirte con las chupetes de *Scooby-Doo*! Incluye 1 molde de chupete (4 diseños, 8 cavidades), 10 oz. Candy Melts® en cocoa clara, blanco y amarillo, 3 mangas decorativas desechables, 1 pincel decorativo, 10 bolsas de chupetes con hilos de atar y 10 palitos de chupetes.
2104-L-3206
*revestimiento de confitería de marca





Juego De Colores De Glaseado
Incluye cuatro envases de 1 onza: Marrón, Amarillo, Negro, Azul Claro. Con la certificación Kosher.
601-L-3206 4/Juego

Flower Power

Molde De Pastel
Este molde para un premezclado, es de aluminio de 28 cm de diámetro de 5 cm de hondo.
2105-L-3055



Juego De Velas Flotantes
Excelente para ponerlas a flotar en la ponchera o para decorar pasteles, pastelitos o bandejas de comidas. 4 cm de diámetro.
2811-L-3055 6/Juego





Bolsas De Fiesta Con Tiritas De Amarrar
Llene estas bolsas de fiesta con dulces y golosinas, ideales para regalos y sorpresas también. Bolsas de 9 x 15 cm y tiritas de amarrar.
1912-L-3055 20/Paq.



Decoraciones Para El Glaseado
Figuritas comibles con sabor a menta. Kosher Certificado.
710-L-3055 9/Paq.



Copitas De Fiesta
De tamaño regular, seguras para poner en el microondas.
415-L-3055 50/Paq.



Molde De Piruleta
1 diseño, y 9 compartimientos.
2115-L-3055



© KI Logo TM of KI

Bob the Builder



Decoraciones De Glaseado
Formas azucaradas comestibles con sabor a menta para decorar magdalenas, galletas, helados y pasteles. Con la certificación Kosher.
710-L-5025 9/Paq.



Molde Para Pastel
¿Puedes armar una fiesta fantástica? Claro que puedes, comenzando con un divertido pastel con la figura de *Bob el Constructor*! *Bob* y sus compañeros de construcción son los más recientes personajes sensacionales para los niños. El molde de una sola mezcla tiene 348 x 254 x 51 mm de fondo. De aluminio.
2105-L-5025



Papelitos Para Hornear
Papelitos tamaño estándar que pueden usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-L-5025
50/Paq.



¡NUEVO!

Juego Para Decoración Comestible De Pasteles
Rodee los obleas de *Bob el Constructor*, divertidas de comer, con formas de decoración de glaseado geniales y agregue el mensaje de Feliz Cumpleaños para crear una emoción instantánea en cualquier pastel de cumpleaños.
711-L-5025 20/Juego



Bolsas De Regalos Con Hilos De Atar
Llénelas con dulces, caramelos y otras golosinas, ¡también son ideales para regalos y sorpresas! Viene bolsas de 102 x 241 mm, 20 hilos de atar twist ties.
1912-L-5025
16/Paq.



Confites Para Salpicar Con Formas
¡Haga un trabajo rápido de las delicias de *Bob*! Un envase dividido en cuatro, práctico para verter y guardar, con formas de casco, llave inglesa, serrucho y pincel. 2.75 oz. Con la certificación Kosher.
710-L-5027



¡NUEVO!

¡NUEVO!

Bolsas Grandes Para Dulces
Más lugar para divertidas golosinas con estas bolsas de 203 x 203 mm de tamaño.
1912-L-5027
20/Paq.



Vela
¡*Bob* ha construido un hermoso regalo de cumpleaños! Brillantes detalles pintados a mano, ¡la construcción de calidad que *Bob* exige! 95 mm de altura.
2811-L-5025





¡NUEVO!

Kit De Colores De Glaseado
Incluye cuatro envases de media pulgada: Castaño, naranja, azul y amarillo. Con la certificación Kosher.
601-L-5025
4/Juego





Kit Para Elaborar Galletas Con Caras
Todo está aquí para que decore 12 galletas divertidas, coloridas, que capten la actitud trabajadora de *Bob el Constructor*. Incluye un cortador de galletas, 12 juegos de decoraciones de glaseado con los rasgos faciales de *Bob el Constructor*, un tubo de glaseado para decorar de 4.25 oz., un tubo de gel para decorar de 0.75 oz., una receta e instrucciones completas.
2104-L-5025

Kit Para Elaborar Chupetes
¡Todo lo que necesitas para divertirte con los chupetes de *Bob w' Constructor*! Incluye 1 molde de chupeta (4 diseños, 8 cavidades), 10 oz. Candy Melts® en colores surtidos, 3 mangas decorativas desechables, 1 pincel decorativo, 10 bolsas para regalos con hilos de atar y 10 palitos de chupetes.
2104-L-5025
*Usado bajo licencia de confitería de marca.



© HIT Entertainment PLC and Keith Chapman 2003

Blue's Clues



Decoraciones Para El Glaseado
Figuritas comibles con sabor a menta. Kosher Certificado.
8/Paq.



Magenta y Periwinkle
710-L-3063



Blue
710-L-3061



¡NUEVO!

Molde Para Pastel
¡*Blue* está sosteniendo una pancarta con buenos deseos para el niño o niña del cumpleaños! El molde de una sola mezcla tiene 330 x 282 x 51 mm de profundidad. De aluminio.
2105-L-3064





¡NUEVO!

Juego Para Decoración Comestible De Pasteles
Rodee las obleas de *Blue* con las formas de decoración de glaseado y agregue el mensaje de Feliz Cumpleaños para crear una emoción instantánea en cualquier pastel de cumpleaños.
711-L-3060 26/Juego

¡NUEVO!

Vela
¡Cuando *Blue* traiga a su nuevo amigo Joe, va a ser una fiesta fantástica! Detalles pintados a mano. 83 mm de altura.
2811-L-3064



Papelitos Para Hornear
Papelitos tamaño estándar que pueden usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-L-3061 50/Paq.



Purpurinas Sprinkles De Forma
¡Anime sus delicias *Blue's Clues*! El recipiente de 4 compartimientos es muy práctico para verter y guardar las purpurinas. 2.70 onzas. Con la certificación Kosher.
710-L-3062



Decoraciones Comestibles De Pastel Cake Top!™
Colóquelas simplemente sobre el pastel glaseado para una decoración fácil y rápida. Es ideal para los pasteles de 20.3 cm de diámetro o más. Glasee el pastel (se recomienda escarcha blanca). ¡Coloque su Cake Top!™ Wilton y disfrute la fiesta! Añada los Sprinkles de Wilton para darle un toque de color. Haga bordes de gran aspecto con los glaseados en tubo de Wilton (vea la p. 124, 126).
711-L-707



Juego De Cubiertos Kidz Kutlery®
Las comidas de fiesta son más divertidas con *Blue*. El juego incluye 8 utensilios con forma de cuchara y tenedor.
2118-L-3060 8/Juego



Bolsas DeFiesta Con Tiritas De Amarrar
Llene estas bolsas de fiesta con dulces y golosinas, ideales para regalos y sorpresas también. Bolsas de 9 x 15 cm y tiritas de amarrar.
1912-L-3060 16/Paq.



¡NUEVO!

Bolsas Grandes Para Dulces
Más lugar para divertidas golosinas con estas bolsas de 203 x 203 mm de tamaño.
1912-L-3061
8/Paq.



¡NUEVO!

Juego De Colores De Glaseado
Incluye cuatro envases de ½ oz.: azul, celeste, amarillo y anaranjado. Con la certificación Kosher.
601-L-3064 4/Juego



Kit Para Elaborar Comida
¡Todo lo que necesitas para hacer excelentes dulces al estilo *Blue's Clues*! Incluye 1 molde de comida (4 diseños, 8 cavidades), 10 onzas, Candy Melts® en azul, rosado y lavanda, 3 mangas decorativas desechables, 1 pincel decorativo, 10 bolsas para chupetes con hilos de atar y 10 palitos de chupetes.
2104-L-3060
*necesidad de cortador de receta



Molde Para Paletas
¡Con grandes detalles!
6 diseños, 6 moldes.
2115-L-3060



©2005 Viacom International Inc. Reservados todos los derechos. Nickelodeon, Nick Jr. Blue's Clues, y todos los títulos, logotipos y personajes afines son marcas registradas de Viacom International Inc.

Barbie





Molde Para Pastel
¡Una fiesta con *Barbie*® como protagonista encantará sin duda a todas las niñas pequeñas! ¡A ellas les encantará un pastel que tenga el nuevo aspecto fascinante de esta *Barbie*™ Encantada! Incluye un molde para elaborar caras (ilustrado a la derecha). El molde da una sola mezcla mide 356 x 254 x 51 mm de profundidad. De aluminio.
2105-L-8910



Molde De Cara
Póngalo en la superficie del pastel para lograr la imagen perfecta de *Barbie*™ Encantada
504-L-8910



Vela
¡El estilo *Barbie*® hace de todo pastel un manjar cautivador! Pintadas a mano y de calidad para arder limpiamente. 95 mm de altura.
2811-L-8910

Purpurinas Sprinkles De Formas
¡Anime sus delicias *Barbie*™! El recipiente de 4 compartimientos es muy práctico para verter y guardar las purpurinas. 2.70 onzas. Con la certificación Kosher.
710-L-8901



Decoraciones De Glaseado
Formas comestibles con sabor a menta. Con la certificación Kosher.
710-L-8910 9/Paq.



Corona De Pastel
El fascinante aspecto de la *Barbie*™ Encantada lucirá adorable sobre el pastel y brillará también después de la fiesta. Plástico lavable y reutilizable. 105 mm de altura.
2113-L-8910



Papelitos Para Hornear
Papelitos tamaño estándar que pueden usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-L-8910
50/Paq.



Bolsas De Regalos Con Hilos De Atar
Llénalas con dulces, caramelos y otras golosinas, ¡también son ideales para regalos y sorpresas! Veinte bolsas de 102 x 241 mm, 20 hilos de atar twist ties.
1912-L-8900 16/Paq.



Juego De Oropel Con Glaseado De 4 Colores
Incluye envases de ½ oz. de colores de glaseado rosado cálido, rosado claro, lavanda y oropel comestible Blanco Cake Sparkles™.
601-L-8900
4/Juego



Kit Para Elaborar Chupetes
¡Todo lo que necesitas para elaborar deliciosos chupetes de *Barbie*™! Incluye 1 molde de chupete (4 diseños, 8 cavidades), 10 onzas, Candy Melts® en colores surtidos, 2 mangas decorativas desechables, 1 pincel decorativo, 10 bolsas para chupetes con hilos de atar y 10 palitos de chupetes.
2104-L-8903



¡NUEVO!

Bolsas Grandes Para Dulces
Más lugar para divertidas golosinas con estas bolsas de 203 x 203 mm de tamaño.
1912-L-8901
8/Paq.



BARBIE es una marca comercial propiedad de Mattel, Inc. y utilizada con permiso de esta compañía.
©2003 Mattel, Inc. Reservados todos los derechos.

THE POWERPUFF GIRLS

Decoraciones De Glaseado
Formas comestibles azucaradas. Con la certificación Kosher.
710-L-9902 9/Paq.



Molde De Pastel
¡Las *Chicas Superpoderosas* le ayudan a montar una fiesta que no podrá superarse! Este divertido molde presenta a *Bombón, Burbujas y Bellota* luchando contra el mal y montando un desmadre. El molde para une mezcla tiene 336.5 x 254 x 51 mm de fondo. Aluminio
2105-L-9902



¡NUEVO!



Juego Para Decoración Comestible De Pasteles
Rodee las obleas de las *Chicas Superpoderosas* con las formas de decoración de glaseado divertidas y agregue el mensaje de Feliz Cumpleaños para crear una emoción instantánea en cualquier pastel de cumpleaños.
711-L-9902 4/Juego

Purpurinas Sprinkles De Forma
¡Anime sus delicias *Chicas Superpoderosas*! El recipiente de 4 compartimientos es muy practico para verter y guardar las purpurinas. 2.70 onces. Con la certifición Kosher.
710-L-9901



Papelitos Para Hornear
Papel de tamaño estándar, y apto para microondas.
415-L-9902 50/Paq.



Velas
Manda su poder concentrado cuando las *Chicas Superpoderosas* llegan justo a tiempo para salvar la fiesta! Su vela ofrece detalles pintados a mano y un diseño que arde limpiamente para iluminar cada celebración. 89 mm de altura.
2811-L-9902



¡NUEVO!



Kit Para Elaborar Galletas Con Caras
Todo está aquí para que decore 12 galletas divertidas, coloridas, que capten la valiente personalidad de las chicas. Incluye un cortador de galletas, 12 juegos de decoraciones de glaseado con los rasgos faciales de las *Chicas Superpoderosas*, un tubo de glaseado para decorar de 4.25 oz., un tubo de gel para decorar de 0.75 oz., una receta e instrucciones completas.
2104-L-9902

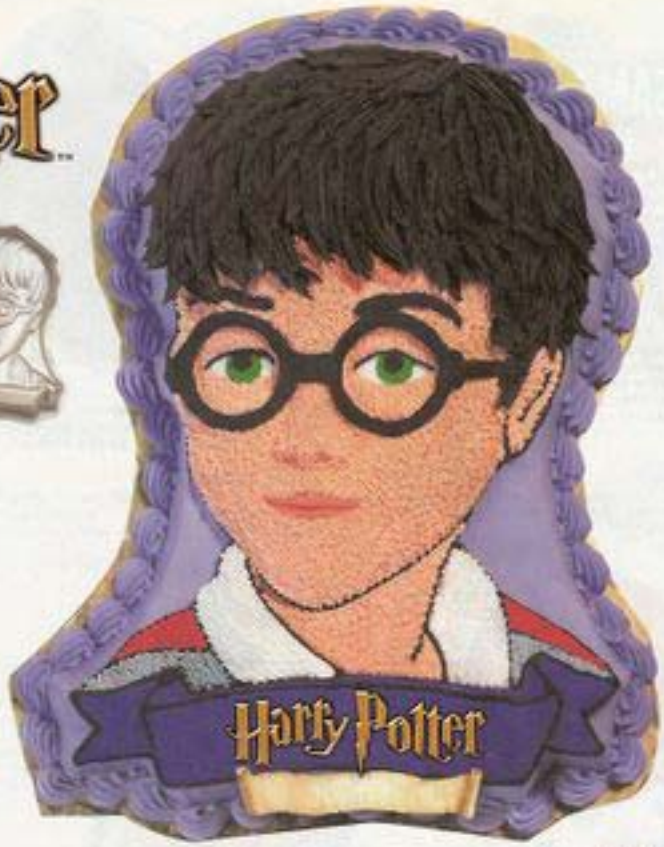


Juego De Colores De Glaseado
Incluye cuatro envases de ½ onza: Rosado capullo, verde ranúnculo, azul burbuja y melocotón. Con la certificación Kosher.
601-L-9902 4/Juego

CARTOON NETWORK

CARTOON NETWORK, el logotipo, LAS CHICAS SUPERPODEROSAS y todos los personajes y elementos ofrecidos son marcas registradas de ©Cartoon Network.
(s03)
www.cartoonnetwork.com

Harry Potter





Molde Para Pastel
Tan emocionante como un juego de *Quidditch*, tan divertido como comerse los *Every Flavor Beans de Bertie Bott*—¡a todos les encantará tu pastel con la magia de *Harry Potter*! El molde de una sola mezcla mide 292 x 241 x 51 mm de fondo. De aluminio.
2105-L-5000

¡NUEVO!



Juego Para Decoración Comestible De Pasteles
Rodee las obleas de *Harry Potter* con las mágicas formas de decoraciones de glaseado y agregue el mensaje de Feliz Cumpleaños para crear una emoción instantánea en cualquier pastel de cumpleaños.
711-L-5000 20/Juego



Vela De Caldero
Conjura la emoción para coronar tu pastel mediante este diseño de vela pintada a mano que arde limpiamente. 95 mm de altura.
2811-L-5000

Decoraciones De Glaseado
Formas comestibles con sabor a menta. Con la certificación Kosher.



Estándar
710-L-5000
8/Paq.

Pequeño
710-L-5001
12/Paq.

Papelitos Para Hornear
Papelitos tamaño estándar que pueden usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-L-5000
50/Paq.



Decoraciones Sprinkle
Botella plástica para verter y guardar. Contiene 7 oz. con figuras de rayos, *Sombreros de Clasificación*, *Nubes 2000* y lunas. Con la certificación Kosher.
710-L-5002





Juego de Velas
Velas de gran colorido pintadas a mano que arden limpiamente y vienen en sus formas favoritas de *Harry Potter*. De aproximadamente 63 mm de altura.
2811-L-5002
4/Juego

Kit De Chupetes
Incluye un molde de chupete con cuatro imágenes favoritas de la serie de *Harry Potter*: Candy Melts® de Wilton—6 oz. cocoa clara, 2.5 oz. blanco, 2.5 oz. verde, 10 palitos de chupete de 203 mm, 10 bolsas de dulces con presillas, 1 pincel decorativo y 3 mangas decorativas desechables.
2115-L-5002
®revestimiento de confitería de marca



Kit De Colores De Glaseado
Incluye envases de media onza de color púrpura de cielo encantado, negro sombrío, dorado relámpago y cobre caldero. Con la certificación Kosher.
601-L-5000 4/Juego



Productos disponibles hasta 2/2004.
HARRY POTTER, characters, names and related indicia are trademarks of and © Warner Bros. Harry Potter Publishing Rights © J. K. Rowling. (s03)

123 SESAME STREET

Moldo De Pastel Con Cara De *Elmo*
El es encantador, adorable y popular con los chicos de todas las edades. Un molde de una mezcla tiene 343 x 267 x 51 mm de fondo. Aluminio.
2105-L-3461



Vela De *Elmo* Con Creyones
Elmo traen confites a la fiesta con brillantes detalles pintados a mano. 8 cm de alto.
2811-L-3463





Juego De Figuritas Para Pastel
Disfruta un divertido desfile de cumpleaños justo en tu pastel. *Elmo, Zoe, Cookie Monster, Big Bird.* 4 a 10 cm de alto.
2113-L-3460 4/Juego



Decoraciones De Glaseado
Formas azucaradas comestibles. Con la certificación Kosher.
710-L-3460 9/Paq.



Papelitos Para Hornear
Tamaño estándar, papel puede usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-L-3461
50/Paq.



© 2003 CTW. Sesame Workshop. Reservados todos los derechos. "Sesame Street" (Plaza Sésamo) y el letrero de Sesame Street (Plaza Sésamo) son marcas registradas de Sesame Workshop.
www.sesamestreet.com

LOONEY TUNES



Molde Para Pastel De *Piolín*
Nadie vuela más alto en una fiesta que *Piolín*. Esa cerita feliz pondrá a todos a sonreír, menos a *Silvestre*. El molde de una sola mezcla tiene 376 x 229 x 51 mm de fondo. De aluminio.
2105-L-3205



Vela De *Piolín* y Flores
Pintadas a mano.
82.5 mm de altura.
2811-L-3208



Decoraciones De Glaseado
Formas comestibles con sabor a menta. Con certificación Kosher.
710-L-322 9/Paq.



Papelitos Para Hornear
¡Pon la diversión de *Piolín* en tus magdalenas! Papel de tamaño estándar y apto para microondas.
415-L-363
50/Paq.





Molde De Pastel De *Bugs Bunny*
A nadie le gusta más la diversión que a *Bugs* y el realmente está listo para traer su chispeante personalidad a tu fiesta. El molde para una mezcla tiene 356 x 229 x 51 mm de fondo. Aluminio.
2105-L-3204



Los personajes, nombres y todos los elementos afines de LOONEY TUNES son marcas registradas de Warner Bros.

THOMAS & FRIENDS

Thomas the Tank Engine & Friends

Basada en la serie " The Railway" del Rev W Awdry
©Gullane (Thomas) Limited 2003



Molde Para Pastel
Thomas está justo en la vía para las celebraciones de los niños. El molde tiene 34 x 23 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-L-1349





Juego De Figuritas Para Pastel
Decoraciones rápidas y divertidas.4 cm de alto.
2113-L-349 2/Juego

Disney
MICKEY MOUSE



Molde De Cara *Mickey*
¡La cara más famosa del mundo se presenta en las mejores fiestas! Fácil de decorar; adorada por gente de todas las edades. El molde para una mezcla tiene 305 x 298 x 51 mm de fondo. Aluminio.
2105-L-3603





Molde *Ratona Minnie* Para Pastel
Ella se ganará los corazones de chicos y grandes con su adorable pose. Un molde de una mezcla tiene 38 x 29 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-L-3602

¡NUEVO!



Juego Para Decoración Comestible De Pasteles
Rodee las obleas del *Ratón Mickey*, divertidas de comer, con formas de decoración de glaseado geniales y agregue el mensaje de Feliz Cumpleaños para crear una emoción instantánea en cualquier pastel de cumpleaños.
711-L-3600 20/Juego



Decoraciones De Glaseado
Formas azucaradas comestibles con sabor a menta para decorar magdalenas, galletas, helados y pasteles. Con la certificación Kosher.
710-L-3600 9/Paq.



Papelitos Para Hornear
Papel de tamaño estándar, y apto para microondas.
415-L-3610 50/Paq.

¡NUEVO!



Juego Para Decoración Comestible De Pasteles
Rodee las obleas de la *Ratona Minnie* con las bonitas formas de decoraciones de glaseado y agregue el mensaje de Feliz Cumpleaños para crear una emoción instantánea en cualquier pastel de cumpleaños.
711-L-3602 20/Juego



Juego De Colores De Glaseado
¡Ajuste perfectamente los colores de *Mickey*! Incluye ½ onza de durazno *Mickey*; cobre y negro. Con la certificación Kosher.
601-L-3603 4/Juego



Purpurinas Sprinkles De Forma
¡Anime tus delicias *Mickey*! El recipiente de 4 compartimientos es muy práctico para verter y guardar las purpurinas. 2.70 onzas. Con la certificación Kosher.
710-L-3610



Bolsas De Regalos Con Hilos De Atar
Llénelas con dulces, caramelos y otras golosinas, ¡también son ideales para regalos y sorpresas! Veinte bolsas de 102 x 241 mm, 16 hilos de atar twist ties.
1912-L-3610 16/Paq.



***Minnie* Con Paquetes Vela**
Brillantes detalles pintados a mano.
7.5 cm de alto.
2811-L-3605

Velas
Todos sus personajes favoritos de *Disney* están preparados para la fiesta con brillantes detalles pintados a mano. 7.5 cm de alto.

Mickey Son Vela De Explosión De Estrella
2811-L-3609

Feliz Cumpleaños
2811-L-3603







Decoraciones De Glaseado
Formas comestibles azucaradas. Con la certificación Kosher.
710-L-3601 9/Paq.

¡NUEVO!





Papelitos Para Hornear
Papel de tamaño estándar, y apto para microondas.
415-L-3611 50/Paq.



Mickey y Sus Amigos Para Paletas
7 diseños, 8 moldes.
2115-L-3302



Bolsas De Regalos Con Hilos De Atar
Llénelas con dulces, caramelos y otras golosinas, ¡también son ideales para regalos y sorpresas! Veinte bolsas de 102 x 241 mm, 16 hilos de atar twist ties.
1912-L-3611 16/Paq.

Kit Para Elaborar Galletas Con Caras
Todo está aquí para que decore 12 galletas divertidas, coloridas, que capten la carita feliz que a todos encanta. Incluye un cortador de galletas, 12 juegos de decoraciones de glaseado con los rasgos faciales del *Ratón Mickey*, un tubo de glaseado para decorar de 4.25 oz., un tubo de gel para decorar de 0.75 oz, una receta e instrucciones completas.
2104-L-3603

© Disney
www.disneyfamily.com
www.disneyhome.com



A. Chico Popular

Molde: Pequeño Hilario, pág. 161
Boquillas: 3, 5, 8, 16, 21, págs. 120-122
Colores: violeta, azul real, negro, rojo intenso, color piel, amarillo limón, pág. 134
Galleta: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; plancha para galletas; rejilla para enfriar, pág. 143
Recetas: galletas amaestes, glaseado de mantequilla, pág. 111
También: libro de diseños 3064 (Cara con gorro), pág. 222; plancha para pastel; envoltorio de papel de aluminio Reynolds Wrap, pág. 217; papel pergamino antiadherente, pág. 128; mondadientes; maicena

Tiña la masa de violeta. Corte galletas de mensajes usando letras del juego. Hornee y deje enfriar. Con glaseado de mantequilla, delinee las letras usando la boquilla 8 y vuelva a trazar un borde con la boquilla 3.

Recorte del pastel, la manguera, la boquilla y el cuello de la chaqueta; recorte un área en forma de "v" entre las piernas para dar forma a los pantalones. Glasee y alise los lados y las áreas traseras del pastel. Glasee levemente el área del rostro; trace el molde del rostro y del gorro con un mondadientes. Delinee el rostro, las orejas, el gorro, las mangas, la suladera y los pantalones con la boquilla 3 y cubra con estrellas con la boquilla 16. Trace otro borde en la suladera con estrellas usando la boquilla 16 para crear la sensación extra grande; trace otro borde en los pantalones vaqueros con líneas usando la boquilla 3. Delinee y ribetee el borde y el botón en la parte superior del gorro usando la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maicena). Haga la nariz con la boquilla de estrellas 16, haga la boca y las cejas en bis con la boquilla 3. Delinee los lentes de sol con la boquilla 8 y rellene con la boquilla 5 (alise con un dedo bañado en maicena). Forme el borde inferior de estrellas con la boquilla 21. Ubique las galletas. El pastel rinde 12 porciones; cada galleta rinde porciones individuales.

B. Niños Escalofriantes

Caramelo: kit para hacer Caramelos de Caras Graciosas (incluye moldes para la cara, ojeras faciales y lentes; Candy Melts® cacao claro, blanco, amarillo, azul y rojo, mangas desechables para decorar, palitos de chupetes, pincel decorador), pág. 144; juego de colores de jardín para caramelo, pág. 146
Galleta: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; plancha para galletas, pág. 143
También: papel pergamino antiadherente, pág. 128

*Para obtener la consistencia de crema de batir.

Para moldear los gorros, coloque el cortador de gorros sobre la plancha de galletas forrada de papel pergamino y llénela hasta 6 mm de profundidad con caramelo derretido. Refrigere hasta que esté firme, desmolde y retire el papel. Haga líneas y botones utilizando caramelo derretido en una manga decoradora cortada. Tiña de negro las porciones de caramelo blanco derretido usando color para caramelo, y de color piel agregando pequeñas cantidades de rojo y amarillo. Moldee los chupetes con forma de cara, las orejas, narices y lentes; refrigere hasta que estén firmes; desmolde. Adjunte los gorros y los rasgos faciales con caramelo derretido. Haga las pecas y las bocas utilizando caramelo derretido en la manga decoradora cortada. Rinden porciones individuales.

Boda

Desde los adornos hasta las decoraciones de regalo, soportes para pasteles y candelabros, Wilton brinda a la novia la más amplia variedad de productos nupciales para crear un ambiente que realce ese día tan especial.

Figuras De Boda

Un número cada vez mayor de novias prefieren las figuras de Wilton para coronar sus pasteles de bodas. Es natural puesto que el rico trabajo artesanal esculpido, los detalles realistas y los diseños románticos hacen de estas figuras el recuerdo perfecto para el día nupcial.

¡NUEVO!



Para Siempre en tus Ojos
Altura: 152 mm
Base: 127 mm de diámetro. De resina.
110-L-903

¡NUEVO!



Recién Casados
Altura: 127 mm
Base: 127 x 82 mm. De resina.
110-L-864

¡NUEVO!



Elegancia
Altura: 140 mm
Base: 127 x 76 mm. De resina.
110-L-863

¡NUEVO!



Castillo
Las luces interiores usan 2 baterías D (no están incluidas). 190,5 mm de altura, 114 x 114 mm de base. De resina.
111-L-2804

¡NUEVO!



Paseo de Porcelana
Altura: 165 mm
Base: 140 x 76 mm. De porcelana.
117-L-508

¡NUEVO!



Glorieta de Porcelana
Altura: 190 mm
Base: 140 x 140 mm. De porcelana.
117-L-507

¡NUEVO!



Caballo y Carruaje
114 mm de altura x 178 mm de largo x 63,5 mm de ancho. De resina.
110-L-862

¡NUEVO!



Abrazo Dichoso
Altura: 150 mm
Base: 114 mm de diámetro.
De resina.
110-L-904



Comenzar Una Vida
Adorables detalles como el velo de tul de la novia, la bella caída de su vestido y el encantador ramo de flores en colores pastel. Altura: 219 mm. Base: 114 x 89 mm. Porcelana.
202-L-420



Amoroso Abrazo
Predominan líneas más suaves y encantadores detalles.
Altura: 152 mm. Base: 95 mm.
Porcelana.
202-L-419



Devoción
Dos pájaros enamorados, compañeros de por vida, crean una bella expresión del amor. Altura: 178 mm. Base: 102 mm x 63.5 mm. Cerámica.
111-L-2803



De Hoy En Adelante
(sin música.) Altura: 178 mm. Base: 114 mm de diámetro. De resina.
202-L-417
Unica Altura de la Pareja: 127 mm.
202-L-319



Siempre Y Para la Eternidad Adorno Musical
Reproduce "La marcha nupcial". Altura: 18,5 cm. Base: 10,5 cm de diámetro.
215-L-310



Siempre Y Para La Eternidad
Pareja de resina. Altura: 16,5 cm Base: 18 x 13 cm oval.
118-L-200



Bianca De Platino
Altura 132 mm. Resina pintada.
202-L-418



Bianca Transparente
Asombrosa estatuilla para celebrar bodas y aniversarios. 140 mm de altura x 102 mm de ancho x 76 mm de profundidad.
202-L-424



Siempre Y Para La Eternidad Pequeño Abrazo
Pareja de resina. Altura: 8,5 cm. Base: 6 cm De Diámetro.
202-L-311



Con Este Anillo
Pareja de resina. Altura 11,2 cm.
202-L-313



Tan Tólo El Principio
Pareja de resina.Altura: 13 cm.
202-L-205

¡NUEVO!

Base Iluminada Giratoria
Puede elegir solamente iluminarlo, que solamente gire o ambas funciones al mismo tiempo. Puede usarse con cualquier tipo de adorno. Usa 3 pilas AA (que no están incluidas). Altura: 51 mm. Diámetro: 127 mm
201-L-453



Pareja Enamorada
Altura: 15 cm. Pareja de resina.
202-L-402
Pareja Enamorada De Otra Raza
202-L-412



Nuestro Dia
Altura: 11,5 cm.
Traje Blanco **202-L-409**
Traje Marfil **202-L-415**
(no se muestra)



Amor Perdurable
Altura: 11,5 cm.
202-L-302
Amor Por Durable En Pequeño
(no se muestra) Altura: 9 cm.
202-L-401



Cruz De Inspiración
Hechas a mano en resina pulida con volutas finamente esculpidas y delicados detalles en cuentas. Altura: 11,2 cm.
202-L-314



Cruz De Encaje
Un complemento perfecto para las flores en el pastel. Altura: 123 mm.
2113-L-1825

Cómicas Estatuillas De Boda

Añada un toque de desenfado a la celebración. ¡Seguramente pondrá una sonrisa en la cara de cualquier persona que haya planificado una boda alguna vez!

¡NUEVO!



La Riña
Altura: 102 mm
De resina.
115-L-103

¡NUEVO!



Ahora Ya te Tengo
Altura: 108 mm
Base: 108 x 95 mm. De resina.
115-L-101

¡NUEVO!



Oh No, No lo Harás
Altura: 108 mm
Base: 152 x 76 mm. De resina.
115-L-102



Novia Liberada
Altura: 11,5 cm.
2113-L-4188



Novio Reacio
Altura: 11,5 cm.
1316-L-9520

Figuras De Boda



Umbral De Felicidad
Pareja de resina. Altura: 15 cm. Base: 15 cm de diámetro.
118-L-608
Pareja Solamente
Altura: 13 cm.
202-L-202



Siempre Y Para La Eternidad
Pareja de resina. Altura: 16,5 cm. Base: 10 x 13 cm oval.
118-L-200



Amor Invencible
Altura: 13 cm. Base: 10 x 13 cm oval.
103-L-235
Cisnes De Cristal Único
Altura: 76 mm Base: 96 mm
202-L-413 2/Paq.



Momentos Románticos
Altura: 26,5 cm. Base: 11,5 x 15 cm oval.
118-L-651



Nuestro Primer Baile
Altura: 23,5 cm. Base: 11,5 x 15 cm oval.
118-L-650
Pareja Solamente
Altura: 15 cm. Pareja de resina.
202-L-411



Expresión De Amor
Altura: 19,5 cm. Base: 11,5 cm de diámetro.
101-L-933
Pareja Solamente
Altura: 19,5 cm. Pareja de resina.
202-L-306



Expresión De Amor
Altura: 19,5 cm. Base: 11,5 cm de diámetro.
101-L-931



Dulzura
Altura: 19,5 cm. Base: 11,5 cm de diámetro.
Novia Rubia 101-L-153
Novia Morena 101-L-156



Alegrías Sencillas
Altura: 20 cm. Base de 11,5 de diámetro.
103-L-150



Encanto
Altura: 28 cm. Base: 13 cm de diámetro. Adornos Marfil.
101-L-1783



Dedicación
Altura: 18 cm. Base: 11,5 x 15 cm oval.
101-L-150



Promesa
Pareja de porcelana. Altura: 24,5 cm. Base: 11,5 cm de diámetro.
117-L-315
Pareja Solamente 202-L-220



Reflejos
Pareja de porcelana.Altura: 28,5 cm. Base: 13 cm de diámetro.
117-L-258



Espléndidos
Pareja de porcelana. Altura: 28,5 cm. Base: 12 cm de diámetro.
117-L-506



Encanto Victoriano
Altura: 19 cm. Base: 11,5 cm de diámetro. Marfil.
103-L-1586

Adornos Pequeños De Boda



Canción Primaveral
Altura: 24 cm. Base: 12 cm de diámetro. **111-L-2802**
Pájaros Enamorados Besándose
Altura14 cm. **1002-L-206**



Cancioncita Primaveral
Altura: 18 cm. Base: 8 cm de diámetro.
106-L-159



Corazoncito De Ilusión
Altura: 18 cm. Base: 8 cm de diámetro.
104-L-932



La Pequeña Belleza
Altura: 14 cm. Base: 8 cm de diámetro.
106-L-248



Doble Anillo Pequeño
Altura: 18 cm. Base: 8 cm de diámetro.
106-L-4316

Figuras De Asistentes De La Boda

¡NUEVO!



Niño De Los Anillos
Resina.
Altura: 8 cm.
203-L-7887



Niña De Las Flores
Resina.
Altura: 8 cm.
203-L-7879



Padrinos De Novio De Diseñador
color
Altura: 11,5 cm.
203-L-9101
2/Paq.



Padrinos Étnicos De Novio
color
Altura: 11,5 cm.
203-L-9116
2/Paq.



Madrina De Novia De Diseñador
color
Altura: 11,5 cm.
Blanco Vestido
203-L-9111
2/Paq.



Madrinas De Novia De Étnico
color
Altura: 11,5 cm.
Marfil Vestido
203-L-9120
2/Paq.



Madrinas De Novia De Étnico
color
Altura: 11,5 cm.
Blanco Vestido
203-L-9114
2/Paq.



Madrinas De Novia Bizcocho
Altura: 11,5 cm.
203-L-315

Adornos De Aniversario



Pequeño Aniversario
Altura: 14,5 cm. Base: 8 cm de diámetro.
Bodas De Oro 105-L-4273
Pequeño 25th
Bodas De Plata 105-L-4265



50 Años De Felicidad
Altura: 25,5 cm. Base: 12 cm de diámetro.
102-L-223

Hispánica Tradicional

Lazos

En la popular costumbre nupcial hispánica, el Lazo se coloca sobre los novios durante la ceremonia nupcial, simbólicamente ante los ojos de todos y el Lazo celebra su unión conyugal. El Lazo es un bello elemento para su ceremonia y un duradero recuerdo del día de su boda, se elabora artesanalmente y está adornado con las más finas guarniciones. Cada Lazo mide aproximadamente 148 cm.



Lazo Blanco Con Cuerda y Corazón
120-L-602



Lazo Blanco Con Cuentas y Cruz
120-L-603



La Quinceañera
Figura Altura: 11,5 cm.
203-L-305

Settings De Ornamento

Un bello comienzo para el adorno que corona el pastel de su creación. Simplemente añada la figurilla que usted prefiera y decórela con flores, tela de tul y adornos.



Arco Floral
bella vitrina para su figura central, cubierta con exuberantes flores. Altura: 25,5 cm. Base 12 cm de diámetro.
210-L-1987



Ventanas De Capilla
El conjunto de ventanas iluminadas desde atrás añade un efecto de luz trémula. Úselas con la base o por el solas. 18,5 x 13 x 2,5 cm de fondo.
205-L-3060



Joego De Glorieta
Plástico fácil de armar. 13 x 23 cm.
205-L-3061

Marcos De Corazón Filigrana
18 x 18,5 cm
205-L-1501 3/Paq.



Corazones Acristalados
14 cm
205-L-1674

Bases De Adorno

¡NUEVO!



Base Iluminada Giratoria
Puede elegir solamente iluminarlo, que solamente gire o ambos funciones al mismo tiempo. Use 3 pilas AA (que no están incluidas). Altura: 51 mm. Diámetro: 127 mm **201-L-453**



Base Floral En Volutas
Complemento de rica textura para su figura central. Altura: 6 cm. Base: 11,5 cm de diámetro. Blanco **201-L-1303**



Base De Corazones Románticos
2 piezas, 2 tamaños de base.
Regular Base: 12 cm de diámetro **201-L-7332**
Pequeña Base: 8 cm de diámetro **201-L-7847**



Base Acristalada
Altura: 4,5 cm.
Base: 11,5 cm de diámetro.
201-L-1450

Base Oval
Borde en cuentas 11,5 cm x 15 cm.
201-L-420

Aornas Para Pasteles De Bodas

Ramilletes De Seda

Perfectos flores de gran belleza para conservar o arrojar simbólicamente a sus invitados.

Finas flores de seda hechas a mano con tallo envuelto. Ramillete de flores en estrella.



French Rosa
120-L-1013



Blanco/Verde
1006-L-555
Blanco (no se muestra)
1006-L-553



Rosa Blanca De Ojal
Perfecta para bodas, fiestas de graduación y ocasiones especiales
1006-L-694



Bola De Rosas Holandesas
Use el lazo con cintas que se adjunta para entregar o llevar. 125 mm de diámetro.
120-L-1010

¡NUEVO!



Soporte De Plata Para Arreglos Florales
Arregle las flores favoritas de la novia en este soporte de recuerdo. Con baño de plata. 190 mm de largo.
120-L-651

¡NUEVO!



Soporte Para Arreglo Floral
Se desliza sobre los tallos para crear un arreglo floral al instante.De organza blanca, 267 mm de diámetro.
1006-L-992
De encaje blanco. 267 mm de diámetro.
1006-L-604

Portarramos De Aspecto Fresco
¡Dele un toque personal a ese gran día haciendo ramos de flores para la fiesta nupcial! Es fácil hacerlos, usando sus flores favoritas de seda o de tela.
1006-L-611



Haga Ramos a Su Gusto Con Facilidad:
Recorte a 50 mm los tallos de las flores y follaje artificiales. Inserte los tallos en el extremo de espuma del portarramos. Llene las áreas restantes con follaje.
Usando cinta delgada, haga un diseño de líneas cruzadas a lo largo del mango de los tallos y ate dejando suficiente cinta libre en los extremos para hacer los serpentinos.



Pétalos De Flor

¡NUEVO!

Llene la cesta de la niña de las flores, esenciales por la mesa del pastel, decore los regalos de recuerdo. Pétalos de rosa de tamaño natural de 62 mm de diámetro. Aproximadamente 300 pétalos en el paquete económico (Value Pack).



Hortensia Lavanda
1006-L-879



Blanco Rosa
1006-L-698



Rosacea
1006-L-697



Rojo Rosa
1006-L-695

Guantes

Bellos guantes para todas las celebraciones: bodas, comuniones, graduaciones, fiestas, trajes de gala y trajes formales para niñas.



Satinados Largos Para Adultos
120-L-827



Hechos De Algodón Para Niños
120-L-828



Satinados Cortos Para Adultos 120-L-413
Niños 120-L-414

Ligas

Compre una para regalar y otra para conservar. Bellamente adornadas con encaje y una banda de cinta.



Blancas De Recuerdo
Vienen con un relicario que permite guardar 2 fotos.
120-L-826



Liga Blanca De Lujo
Encaje fino y satín con cinta de color rosa y adorno de moño. Banda elástica ancha para mayor comodidad.
120-L-909



Ligas Para Novias Azul
Banda de encaje satinado con cintas, "perlas" y encaje. Banda elástica ancha.
Azul 120-L-402
Blanco 120-L-401

Floras Frescas Accessorios



Florero Crystalique™ De Flores Frescas Con Arco En Cinta
Los lazos en cinta adornan este diseño bellamente escarchado y permiten la caída en cascada de flores naturales o de seda. La base está diseñada para insertarse en la capa del pastel después de marcar y adornar.
Altura: 19 cm.
Base: 14 cm de diámetro
113-L-3303



Pedestal De Figuras Florales
Tamaño total: 13 cm de altura x 15 cm de ancho; la cara superior del pedestal es un cuadrado de 8 cm.
113-L-3304



Anillo Para Flores
Póngalo en la base de la fuente Kolor-fix. 32 x 5 cm de diámetro x 5 cm de alto. Plástico.
306-L-435



Recipiente Acristalado
11,5 cm de diámetro. 4 cm de fondo.
205-L-1404



Picos De Flores
Llénelos con agua, insértelos en el pastel, añada las flores. Permite insertar con seguridad tallos o alambres en el pastel. 7,5 cm de altura.
1006-L-608 12/Paq.

Soporte De Flores Frescas
Se inserta fácilmente bajo los pisos del pastel para sostener flores en cascada, ramas, rosetillas de perlas, moños de tul y mucho más. Úselo como un oasis floral para mantener la apariencia fresca de las flores.
205-L-8500 2/Paq

PEDIDOS CON LLAMADA SIN COSTO 800-436-5778

Aornas Para Pasteles De Bodas

Copas De Brindis

¡Bellas copas de cristalería para la fiesta nupcial y luego para ocasiones especiales en el hogar como celebración de su amor!

¡NUEVO!



Corazones Entrelazados
Simbolizando el amor verdadero, los dos se adaptan para formar juntos un solo corazón. Con baño de plata y grabable Altura: 190 mm
120-L-821 2/Juego



Perla
Altura: 241 mm.
120-L-783 2/Juego



Acanalada
Altura: 254 mm.
120-L-784 2/Juego



Burbujas De Champaña
Altura: 264 mm.
120-L-652 2/Juego



Botón De Rosa
Altura: 213 mm.
120-L-798 2/Juego

Piezas De Servicio

Piezas de servicio con calidad de recuerdo que se usarán nuevamente en ocasiones especiales en reuniones con la familia y los amigos durante toda la vida del matrimonio.



Servidor Para Pastel
Con baño de plata y ricos detalles en la hoja y el mango esculpido.
120-L-6005



Cuchillo y Servidor Para Pastel
Con baño de plata y elaborada escultura en los mangos.
120-L-6004 2/Juego



Juego De Bandeja Servidora y Cuchillos De Pastel
Acero inoxidable con mangos acrílicos.
120-L-6003 2/Juego

Tradicional

Adornado con cintas y encaje resplandecientes de color blanco.



Cesta Para Flores/Arroz
1006-L-603



Cojines Para Portar Los Anillos
120-L-100



Estilografica
120-L-804



Libro De Invitados
120-L-800

¡NUEVO!

Pasparté Autografiable
Se adapta a un marco de 279 x 356 mm, puede contener una foto de 127 x 178 mm. Incluye una lapicera negra.
1009-L-508





Imperecedero
La belleza radica en el diseño de cintas tejidas de satén.

Cesta Para Flores	**120-L-604**
Almohada Anillos	**120-L-101**
Estilografica	**120-L-831**
Libro De Invitados	**120-L-829**



Herencia
El conjunto está cubierto con una rica tela damasco.

Cesta Para Flores	**120-L-606**
Almohada Anillos	**120-L-102**
Estilografica	**120-L-832**
Libro De Invitados	**120-L-830**



Simplicidad
Adornados con tela de tenue brillo y la cantidad precisa y perfecta de perlas.

Cesta Para Flores	**120-L-834**
Almohada Anillos	**120-L-833**
Estilografica	**120-L-836**
Libro De Invitados	**120-L-835**

Candelabros y Velas

¡NUEVO!



Juego De Candelabros De Plata
¡Para sus felices celebraciones durante todo el día de la boda, y para ocasiones especiales de allí en adelante! Juegos con calidad de recuerdo que sostienen la vela de la unidad y velas cónicas para la ceremonia de encendido de velas, y que luego agregan el brillo romántico de la luz de las velas a la mesa de su fiesta. En casa, podrá usar los candelabros durante todo el año para fechas especiales, cenas y días festivos. Con baño de plata y cintas. Candelabro de la unidad: altura 159 mm; sostiene una vela tipo pilar de hasta 95 mm de diámetro. Candelabros para velas cónicas: altura 140 mm; sostiene velas cónicas tamaño estándar. Las velas no están incluidas.
120-L-448 3/Juego



Candelabro Victoriano Tri-Unity
Sirve para complementar la belleza de la ceremonia de iluminación de velas, alumbrar la mesa con sus tarjetas de reservación o realzar el pastel.
Porcelana Blanca 120-L-720
También puede conseguirse en marfil con guirnaldas en un suave tono pastel rosado y flores con hojas verdes apagadas. (no se muestra)
Rosas Pintadas 120-L-730

Vela De Unidad



Vela De Unión "De Hoy En Adelante"
Este elegante diseño de perlas refleja la felicidad que usted siente en su corazón. 229 mm de alto x 76 mm de diámetro. **120-L-738**



Vela De Unidad "Con Este Anillo"
Tiernas palabras de amor realzan este sofisticado diseño. 229 mm de alto x 76 mm de diámetro.
120-L-737



Vela De Unidad De Amor, Honor y Cariño
Este diseño contemporáneo brilla resplandeciente. 229 mm de alto x 76 mm de diámetro.
120-L-450



Vela De Unidad Acristalada
Complejamente esculpido con palomas que portan anillos. 23 cm de altura x 7 cm de diámetro.
120-L-710

Florales Para Velas



Perla
Anillos Para Cirio 120-L-1009 2/Juego **Anillo Para Vela Unitaria 120-L-1008**



Blanco Rosa
Anillos Para Cirio 120-L-782 2/Juego **Anillo Para Vela Unitaria 120-L-781**



Dorado Rosa
Anillos Para Cirio 120-L-774 2/Juego **Anillo Para Vela Unitaria 120-L-732**

Juego De Velas Cónicas



¡NUEVO!

Juego De Velas Cónicas Perladas
Hace un bello juego con nuestras Velas de unión. 254 mm de altura.
120-L-721 2/Juego

Amarse, Honrarse y Respetarse
Blanco puro con cinta y moño. 254 mm de altura.
120-L-217 2/Juego



Juego De Velas Cónicas Con Cinta/Anillo
Detalle elegante. 25 cm que arden limpiamente.
120-L-726 2/Juego

PEDIDOS CON LLAMADA SIN COSTO 800-436-5778

Adornos Para La Dia De Boda

Soportes De Tarjetas De Obsequios

Mantiene juntas las tarjetas de obsequios durante la recepción, mientras sirve como un distintivo centro de mesa.

¡NUEVO!



Soporte Vertical Para Tarjetas De Obsequio En La Recepción
43 cm de alto x 17 cm de ancho x 17 cm de fondo.
120-L-330

¡NUEVO!



Soporte Horizontal Para Tarjetas De Obsequio En La Recepción
30 cm de alto x 23 cm de ancho x 17 cm de fondo.
120-L-875



Guirnalda Nupcial Iluminada
¡Romántica guirnalda floral añade un suave brillo a su ambiente nupcial! Usted la aplicará de muchas maneras en la ceremonia y la fiesta nupciales. Cubra con ellas los bancos y los pasillos en la iglesia, colóquelas a lo largo de los bordes de la mesa y alrededor del pastel y, envuélvalas en las columnas. Metro y medio de longitud, funciona con pilas (usa 2 pilas D, que no se incluyen).
1006-L-350

Decoración De Mesas

Añada interés y elegancia a cada mesa de la recepción. Añada adornos, detalles florales y tul, ¡lo que sea que elija!

¡NUEVO!



Centro de Mesa de Glorieta
236 mm de altura x 90 mm de ancho x 121 mm de profundidad.
1006-L-455



¡NUEVO!



Centro de Mesa de Arcos
254 mm de altura x 178 mm de ancho x 89 mm de profundidad.
1006-L-456



¡NUEVO!



Guirnalda Iridiscente
7 metros de largo.
1006-L-196



Guirnalda Color Champaña
1.5 m de largo.
1006-L-344



Corona De Círculo De Amor
Use el lazo con cintas que se adjunta para colgarlo. 178 mm de diámetro. Las flores se encuentran en un solo lado.
120-L-1011



Hielo Chispeante
Tamaño del recipiente: 38 mm de alto x 114 mm de diámetro.
1006-L-342



Burbujas De Champaña
Tamaño del recipiente: 38 mm de alto x 114 mm de diámetro. **1006-L-343**



Corazón Floreciente
Tridimensional, ¡los pimpollos cubren todas las superficies! Use el lazo con cintas que se adjunta para entregar o llevar. 229 mm de diámetro.
120-L-1012

Conteners De Manualidades



Dijes De Pastel De Bodas
Reviva la romántica costumbre victoriana de tirar de las cintas —una tradición perfecta para las fiestas de regalos para las novias, la cena de ensayo o la fiesta nupcial. Los dijes están ocultos en el pastel y las madrinas de boda tiran de las cintas para revelar dijes plateados que sugieren el futuro. Incluye 8 dijes plateados con sus cintas.
120-L-1020

Brazalete plateado
Delete a las madrinas de la novia con un brazalete de recuerdo. Es el complemento perfecto para los dijes de pasteles nupciales de Wilton (vea arriba). Un brazalete plateado de 138 mm con un broche de pinza de langosta.
120-L-1021



Campanas De Celebración
Toque la campana para pedir ese beso especial de los novios después de la ceremonia nupcial y en la fiesta de bodas. Entrégueles a los invitados al salir de la iglesia y coloque una campana en cada puesto en la fiesta. Contiene 24 campanas blancas, etiquetas con poemas y lazos blancos. La campana mide 32 mm de alto x 32 mm de ancho.
Plata 1007-L-8012
Blanco 1007-L-8013

Burbujas De Boda

Celebre la boda haciendo flotar brillantes burbujas sobre los recién casados. ¡Es una moda divertida y una excelente manera de desear buena suerte a los novios!
Contiene 24 botellas de 6 onzas con varitas. Decórelas con bandas de regalo (que se muestran en la p. 210) y círculos de tul blanco (que se presentan abajo).
1007-L-8000 24/Paq.



Coloque 2 piezas de cinta de 305 x 38 mm en diagonal, y coloque un cuadrado de cartón de 25 mm en el centro de la cruz, como se muestra.



Coloque la botella sobre el cuadrado, levante las cintas alrededor y ate con una cinta de 152 mm, como se muestra. Adorne con los Dijes de Pastel de Bodas de Wilton de su elección.



Conteners De Manualidades

Estos hermosos recipientes contienen recuerdos para fiestas de soltera, bodas y celebraciones de aniversarios. Perfectos para mentas, almendras, popurrí y regalitos.

¡NUEVO!



Cisne
7.5 cm de altura x 3.7 cm de ancho x 5 cm de fondo.
1006-L-369

¡NUEVO!



Bolsa
10 cm de altura x 5.6 cm de ancho x 3.1 cm de fondo.
1006-L-372



Cubeta De Satén
25 mm de alto x 38 mm de ancho.
1006-L-354 6/Paq.



Silla De Jardín
121 mm de alto x 317 mm de ancho.
1006-L-207



Corazón Reflejado
38 mm de alto x 44 mm de largo x 44 mm de ancho.
1006-L-880 6/Paq.

¡NUEVO!



Bandejas Plateadas
9 cm de diámetro.
Corazón 1006-883 6/Paq.



Redonda 1009-1101 6/Paq.



Cesta En Forma DeFlor Para Obsequios
88 mm de alto x 50 mm.
Plateada 1006-L-167
Blanco 1006-L-165



Plateada Cesta Redonda Para Obsequios
88 mm de alto x 50 mm.
1006-L-168



Cajas De Plateado Corazón
50 mm de alto x 50 mm de ancho.
1006-L-169

¡NUEVO!



Cajas De Doble Corazón
2.5 cm de altura x 10 cm de ancho x 6.2 de fondo.
1006-L-194



Iridescente
133 mm de alto x 76 mm de ancho x 50 mm de largo.
1006-L-356 12/Paq.

Opalescente
133 mm de alto x 76 mm de ancho x 50 mm de largo.
1006-L-355 12/Paq.



Copas De Champaña
5 cm de altura.
Plata transparente.
1006-L-614W 12/Paq.

¡NUEVO!



Flauta De Champaña
10 cm de altura x 3.1 cm de ancho.
1006-L-193 12/Paq.

Conteners De Manualidades

Estos hermosos recipientes contienen recuerdos para fiestas de soltera, bodas y celebraciones de aniversarios. Perfectos para mentas, almendras popurrí y regalitos.



Cajas De Regalitos De Flores
32 mm de alto x 51 mm de largo x 51 mm de ancho.
1006-L-884 6/Paq.



Cajas De Regalitos Con Lazos Blancos
32 mm de alto x 51 mm de largo x 51 mm de ancho.
1006-L-681 6/Paq.



Cajas De Regalitos De Anillos Nupciales
32 mm de alto x 51 mm de largo x 51 mm de ancho. 6/Paq.
Anillos Dorados 1006-L-881
Anillos Plateados 1006-L-882

Recipiente En Forma De Corazón
28 mm de alto x 76 mm de ancho x 44 mm de fondo.
1006-L-191

Hexágono Blanco
6.2 cm de altura x 3.1 cm de largo x 6.2 de ancho.
1006-L-516 20/Megapk.

¡NUEVO!



Cofre De Plata
5 cm de altura x 7.5 cm de ancho x 5 cm de fondo.
1006-L-208 20/Paq.



Cofre Mármol
6.2 cm de altura x 5.6 cm de largo x 3.2 de ancho.
1006-L-515 20/Megapk.



Etiqueta De Corazón
5.6 cm de altura x 5.6 cm de largo x 5.6 de ancho.
1006-L-517 20/Megapk.



Almohada Plateada De Corazón
2.5 cm de altura x 7.5 cm de largo x 5.6 cm de ancho.
1006-L-557 20/Megapk.



Cajas De Smoking
10 cm de altura.
1006-L-514 10/Megapk.

Bolsas Re Regalitos y Círculos De Tul

Rellenas de popurrí, velas, burbujas de aceite para baño y mucho más.

Bolsas Re Regalitos
Bolsas de tela de organza transparente que se cierran tirando de las cintas.
Pequeña 3.75 x 4 pulgado 12/Paq.
Mediana 4.5 x 6.75 pulgado 12/Paq.

Blanco
Pequeña 1006-L-173
Mediana 1006-L-184

Marfil
Pequeña 1006-L-176
Mediana 1006-L-183

Plata
Pequeña 1006-L-175
Mediana 1006-L-182

Dorado
Pequeña 1006-L-174
Mediana 1006-L-181

Burdeos
Pequeña 1006-L-178
Mediana 1006-L-185

Lavanda
Pequeña 1006-L-189
Mediana 1006-L-190

¡NUEVO!



Círculos De Tul Blanco
Tela de malla transparente. 22.5 cm de diámetro.
1005-L-7897 25/Paq.

Cintas Para Regalos De Recuerdo y Bandas Para Regalitos

Funcionales y decorativas, las cintas para regalos de recuerdo le ofrecen bellas maneras de cerrar y adornar los regalos de recuerdo. Se adaptan al cuello de las bolsitas de cordones, las botellas de burbujas nupciales y muchos objetos más para lograr una decoración instantánea.



Perla Presillas En Cuentas
10 cm de largo. Todas tienen un prefijo de número de artículo de
1006-L-829 6/Paq.

Bandas Para Regalitos

Tienen aproximadamente 19 mm de ancho. Paq./12



Rosa De Cinta
1007-L-8001



Perla De 5 Pétalos
1007-L-8002



Lazo De Organdí
1007-L-8004



Perla De 5 Pétalos
1007-L-8011



Flor De 6 Pétalos
1007-L-8009

PEDIDOS CON LLAMADA SIN COSTO 800-436-5778

Regalitos y Acentos

¡Románticos adornos que añaden un toque resplandeciente de belleza y elegancia a los pasteles, regalitos y decoraciones de mesa!

¡NUEVO!



Campanas Iridiscentes
Añaden distinción y brillo a obsequios, adornos y regalos.
5 cm de altura.
1006-L-195 24/Paq.
7,5 cm de altura.
1006-L-366 12/paq.



Campanas Con Confeti Brillante*
Una adición resplandeciente.
5 cm **1007-L-9088** 6/Paq.
2,5 cm **1007-L-9061** 12/Paq.



Rosa Lirio
20 cm de largo.
1006-L-507



Perla Blanco Lirio
22,5 cm de largo.
1006-L-503 12/Paq.



Perla Perla Lirio
20 cm de largo.
1006-L-506 12/Paq.



Anillos De Aniversario
2 cm de diámetro.
Plata 1006-L-101 48/Paq.
Dorado 1006-L-100 48/Paq.



Mariposas De Satin Grande (alas dobles)
Adorno elegante para pasteles.
1006-L-808 2/Paq.



Palomas Iridiscentes
5 cm de ancho. (se muestra)
1002-L-509 6/Paq.
Blanco
1002-L-1710 12/Paq.



Palomas En Oropel
Revestidas con oropel no comestible. 5 x 4 cm.
1006-L-166 12/Paq.



Cuentas De Perla
Moldeadas en una sarta continua de 5 yardas. Retire las perlas antes de cortar y servir el pastel.
Blanca Mediana (6 mm)
211-L-1990
Blanca Pequeña (4 mm)
211-L-1989

Hojas

¡Use los asombrosos detalles para añadir chispa y realismo a los arreglos florales, regalos, centros de mesa, decoraciones!

Hojas Moldeadas ¡NUEVO!
Hermosas hojas cortadas en pico alambradas para que mantengan la forma exacta que usted desea. Hojas de 32 mm de ancho, tallo de 127 mm de largo. Blanco.
1006-L-693 6/Paq.





Hojas De Perla
Tul bordeado de "perla" realzado con una sola flor, 5,5 cm de largo.
211-L-1201 2/Paq.



Dorado Hoja
4,7 cm.
1005-L-6518
144/Paq.
3 cm.
1005-L-6712
144/Paq.



Plateado Hoja
4,7 cm.
1005-L-6526
144/Paq.
3 cm.
1005-L-6720
144/Paq.



Verde Hoja
6,25 cm de ancho hoja, 6,25 cm talo.
1005-L-401
12/Paq.



Blanco Hoja
6,25 cm de ancho hoja, 6,25 cm talo.
1005-L-408
12/Paq.

Caramelos

¡Los caramelos tradicionales y los caramelos de moda son excelentes maneras de llenar los regalos de recuerdo y los platos de caramelos en las fiestas de la novia, las bodas y celebraciones!

¡NUEVO!



Corazones Con Mensajes De Boda
Bolsa de 10 oz. (283 g), aprox. 90 unidades. Con sabor a menta.
1006-L-371



Pastillas De Menta
Bolsa de 16 onzas. Surtidos.
1006-L-788



Caramelos De Almohada
Bolsa de 10 oz.; aprox. 205 piezas
Surtidos
1006-L-858



Almendras Jordan Chocolate
Bolsa de 12 oz.; aprox. 100 piezas.
1006-L-787



Almendras Jordan
Bolsa de 16 oz.; aprox. 100 piezas.
1006-L-779
Blanco 1006-L-778

Soporte Para Pastel

Los sorprendentes soportes de pastel de Wilton son la forma perfecta de presentar su pastel especial de bodas. Observe esta belleza, conseguirá uno perfectamente adecuado al tamaño y al diseño de su pastel de boda.

¡NUEVO!





Bandeja Plateada Para Pastel

Una bandeja con detalles exquisitos es la forma elegante de servir pasteles, aperitivos y postres. Sus asas hermosamente talladas y el fino diseño grabado de la bandeja añaden elegancia a bodas, fiestas de regalos y demás ocasiones especiales. La fina terminación lacqueado sobre acero plateado jamás perderá su brillo. Sirva sobre carpetas a prueba de grasa (pág. 216). Exhiba pasteles de hasta 305 mm de diámetro; la bandeja tiene un diámetro de 432 mm, y mide 559 mm de ancho contando las asas.

307-L-500

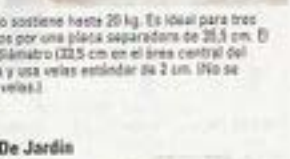


Soporte Para Pasteles De Velas

- La magia de las velas la bellaca de su pastel
- Románticos torbellinos de volutas y corazones
- Tamaño ideal para bodas más pequeñas

Este simple y precioso diseño está reforzado con una barra para dar mayor sostén. El robusto diseño de metal esmaltado sostiene hasta 20 kg. Es ideal para tres pasteles de piso sostenidos por una placa separadora de 35,5 cm. El soporte tiene 54,5 cm de diámetro (33,5 cm en el área central del pastel) x 12,5 cm de altura y usa velas estándar de 2 cm. (No se incluyen las placas ni las velas.)

307-L-871



Soporte Para Pastel De Jardín

Nuestros bellos soportes para pasteles de jardín reflejan la apariencia de hierro forjado que se ve en muchos jardines formales. Simplemente coloque los pasteles sobre las placas y póngalas sobre el soporte. El soporte metálico pintado tiene 58,5 cm de altura x 56 cm de ancho y usa placas separadoras estándar de 25, 35,5 y 40,5 cm. Los soportes satélites de jardín se muestran individualmente abajo.

307-L-860

Soporte Satélite De Pastel De Jardín

El soporte pintado de metal sostiene una placa separadora de 30,5 cm.

307-L-861

Soporte Superresistente De Pastel

- Hecho para pisos de base pesada — sostiene un pastel de hasta 90 kilos
- Sutil diseño grabado
- Con salientes por debajo para mayor resistencia

Usted puede estar seguro de que su piso de amplia base tendrá estabilidad si está sostenido por nuestro soporte reforzado. Hecho de poliestireno superresistente. Altura: 7 cm. Diámetro: 45,5 cm

307-L-1200

Soportes Con Volutas Para Pasteles

- Tres soportes graduados le permiten crear una presentación de líneas elegantes para la mesa de su pastel
- El aspecto refrescante y cautivador del metal plateado, esculpido en graciosas curvas y volutas

Presentamos un diseño de soporte que verdaderamente realza la apariencia de su pastel. La delicada sensación de movimiento que transmite comienza con un bello arreglo escalonado que coloca tres pisos en la mesa del pastel de una forma encantadora y cadenciosa. Cada soporte tiene magníficas curvas y remolinos que crean un estilo arrebatador con ricas texturas. Coloque simplemente el pastel sobre la placa separadora acristalada (incluida) y póngalo sobre el soporte.

Es compatible con cualquier placa separadora de igual tamaño.

229 mm de diámetro x 311 mm de alto. Incluye una placa separadora acristalada de 229 mm. **307-L-880**
330 mm de diámetro x 203 mm de alto. Incluye una placa separadora acristalada de 330 mm. **307-L-882**
432 mm de diámetro x 108 mm de alto. Incluye una placa separadora acristalada de 432 mm. **307-L-884**

Juego De Soportes De Pastel De Pisos Flotantes

- Presenta los pisos con una graciosa apariencia flotante
- El soporte posterior es ideal para añadir adornos florales o adornos de cintas
- Ideal para bodas de mediano tamaño

Redondo

Sus invitados serán cautivados por la fascinante ilusión de pisos decorados suspendidos en medio del aire. El juego incluye un soporte alto metálico de 43 cm; placas separadoras uniformes de 20, 30,5 y 40,5 cm; instrucciones.

307-L-825
4/Juego



Corazón

Placas en forma de corazón del tamaño perfecto para los pisos de pasteles de corazón. El juego incluye un soporte metálico blanco ricamente esmaltado de 431 mm más placas Decorator Preferred® divisoras de corazón de 203, 305 y 406 mm; más instrucciones.

307-L-872
4/Juego



Ofrecemos Placas Adicionales

(Las mismas placas del juego de divisores transparentes de pastel.)

20 cm **302-L-9749**
30 cm **302-L-9765**
40,5 cm **302-L-9780**

Pueden Adquirirse Placas Adicionales

(Placas divisoras de corazón Decorator Preferred®)

203 mm **302-L-60**
305 mm **302-L-62**
406 mm **302-L-64**

Escalaras y Puentes

Puente De Cristal Y Primoroso Juego De Escaleras

Incluye dos escaleras (42,5 cm de largo) y una plataforma (12 x 12,7 cm). Plástico.

205-L-2311
3/Juego

Una Escalera Unicamente
205-L-2315

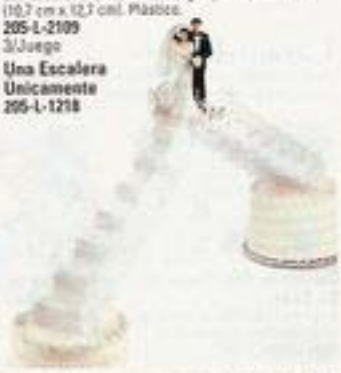


Puente De Filigrana Y Juego De Escaleras

Ponga un puente entre pisos excéntricos. Incluye dos escaleras (41,2 cm de largo) y una plataforma (10,7 cm x 12,7 cm). Plástico.

205-L-2109
3/Juego

Una Escalera Unicamente
205-L-1218



PEDIDOS CON LLAMADA SIN COSTO 800-436-5778

Juegos De Asamblea De Pastel

Soporte Para Pastel De Aiso Alto
¡Nuestro majestuoso soporte para pastel de piso alto está a la altura de la ocasión y presenta su pastel con la mejor imagen posible! El estilo opcional Lady Windemere de diversos pasteles pequeños formando el piso de base agrega un distintivo diseño Wilton a su pastel de bode.



Juego Básico
Para sus pasteles de hasta 6 pisos de altura. Estas lindas placas con aspecto de encaje realzan cada diseño de pastel y sostienen pisos de 15 a 40 cm de diámetro. Más fáciles de armar que la construcción en pilares, las columnas centrales contorsionadas y entrelazadas y las sólidas placas intercambiables garantizan firme estabilidad. El juego incluye 5 columnas contorsionadas separadas de 16.2 cm de altura con un perno en el fondo y otro en la parte superior; una placa de base con patas de 45.5 cm; placas separadoras de 20, 25, 30, 35 y 40.5 cm (intercambiables, excepto la placa de base con patas). Hechas de plástico.
304-L-7915 13/Juego

Piezas De Repuesto
Tuerca Con Tapa De La Columna Superior
304-L-7923
Perno De La Columna Inferior
304-L-7941

Placas Adicionales

20 cm	**302-L-7894**
25 cm	**302-L-7908**
30 cm	**302-L-7924**
35 cm	**302-L-7940**
40.5 cm	**302-L-7967**
45.5 cm	**302-L-7983**

Columnas Adicionales

16.5 cm	**303-L-7910**
19 cm	**304-L-5009**
33.7 cm	**303-L-703**

Patas Encoladas Para Placas
Convierte una placa separadora de 35 cm ó 40.5 cm en una placa de base con patas. Ordena 8 patas para cada placa.
304-L-7930



Juego De Divisores Cristalinos De Pasteles
- Chispeantes patas transparentes en espiral para complementar su pastel con gran belleza.
- Diseñados para pasteles de varios pisos en forma de torre de 15 cm a 40.5 cm de diámetro.
- Se combinan elegantemente con los accesorios acristalados de Wilton

Las patas plásticas transparentes en espiral penetran en el pastel y descansan en la placa (no hacen falta espigas de plástico). Incluye placas separadoras plásticas de 15, 20, 25, 30, 35 y 40.5 cm más 24 patas.
301-L-9450 30/Juego

Placas Adicionales Disponibles:

15 cm	**302-L-9730**
20 cm	**302-L-9749**
25 cm	**302-L-9757**
30 cm	**302-L-9765**
35 cm	**302-L-9773**
40.5 cm	**302-L-9780**

Patas En Espiral
De 19 cm **303-L-9794** 4/Paq.

Patas En Espiral
Añada más altura a sus.
De 23 cm **303-L-977** 4/Paq.

Tubo Sacacentros De Pastel
(no se muestra)
Una herramienta esencial que remueve fácil y limpiamente el centro de los pisos del pastel al utilizar columnas de soporte de piso alto. Refrigere el pastel antes de usarlo. El borde dentado retira el centro del pastel con un empujón. Se limpia fácilmente.
304-L-8172

Para Un Efecto De Piso Alto Estilo Lady Windemere (por Soporte Para Pastel De Aiso Alto)
Agrega fácilmente 4 pasteles de base a su pastel de piso alto. Esta base de 4 brazos puede utilizarse con cualquier placa del juego básico de placas, excepto la placa de base con patas de 45.5 cm. Pueden añadirse hasta 3 pisos escalonados a las columnas centrales. Usa una base de 4 brazos de 50 cm de diámetro con 4 sujetadores estabilizadores. Columna de 34.2 cm, perno de la columna inferior, perno de base y cuatro placas de 30 cm.
304-L-8245
Perno Adicional De Base **304-L-8253**

Juegos De Pilares y Placas

Juego De Placas y Pilares Griegos
Una colección de lujo y al mismo tiempo económica para el decorador de pasteles que se la toma en serio. Placas separadoras Decorator Preferred® con bordes festoneados y pilares de 13 cm. Incluye dos piezas de placas de 15, 20, 25.5, 30.5, 35.5 cm, 20 pilares griegos y 24 estacas.
301-L-8380 54/Juego





Juego De Separadoras Con Columnas Romanas
Incluye seis columnas romanas de 35 cm y dos sólidas placas separadoras redondas Decorator Preferred® de 46 cm. Hacen un juego adorable con la Fuente Kolor-Rio (mostrada en la pg. 216).
301-L-1981 8/Juego



Juego De Separadoras De Querubines De Cosecha
Un entorno idílico para su pastel romántico. Los pilares se unen a presión en las placas para tener un sólido apoyo. El juego incluye cuatro pilares de Querubín de Cosecha y dos placas separadoras de 23 cm (la placa inferior tiene un diámetro total de 30.5 cm).
301-L-3517 8/Juego



Juego De Separadoras Con Arco
Crean una impactante impresión cuando se unen con la fuente Kolor-Rio (mostrada en la p. 216.) Incluye: 8 columnas con arco de 33 cm, dos superestables placas separadoras redondas Decorator Preferred® de 46 cm y seis querubines angelicales que se fijan a las columnas con glaseado real o cola.
301-L-1982 14/Juego



Juegos De Separadoras Clásicas
Majestuosos pilares griegos y placas de orilla festoneada crean un hermoso entorno para todos los pasteles de piso. Los juegos incluyen 2 placas Decorator Preferred®, 4 pilares y 4 estacas.

Juego De Placas De 20 cm
Pilares de 13 cm
2103-L-256 10/Juego

Juego De Placas De 25.5 cm
Pilares De 13 cm
2103-L-188 10/Juego

Juego De Placas De 30.5 cm
Pilares De 13 cm
2103-L-124 10/Juego

Placas De Separadoras



Placas Individuales Desechables Baker's Best®
Plástico reciclable.

15 cm	**302-L-4000**
18 cm	**302-L-4001**
20 cm	**302-L-4002**
23 cm	**302-L-4003**
25 cm	**302-L-4004**
30,5 cm	**302-L-4006**
35,5 cm	**302-L-4008**



Placas Separadoras Decorator Preferred®
Nuestras mejoras y más resistentes placas separadoras con la estabilidad y la belleza que anhelan los decoradores dedicados. Irrompibles ¡garantizado!

15 cm	**302-L-6**	30,5 cm	**302-L-12**
18 cm	**302-L-7**	33 cm	**302-L-13**
20 cm	**302-L-8**	35,5 cm	**302-L-14**
23 cm	**302-L-9**	38 cm	**302-L-15**
25 cm	**302-L-10**	40,5 cm	**302-L-16**
28,5 cm	**302-L-11**	45,5 cm	**302-L-18**



Placas Divisoras De Corazones Decorator Preferred®
Del tamaño perfecto para los moldes de corazones de Wilton, para decoradores que quieran crear un asombroso pastel de corazón en pisos. Garantizamos que son irrompibles.

20 cm	**302-L-60**	35,5 cm	**302-L-63**
25 cm	**302-L-61**	40,6 cm	**302-L-64**
29 cm	**302-L-62**	45,7 cm	**302-L-65**



Placas Separadoras Cuadradas

18 cm	**302-L-1004**
23 cm	**302-L-1020**
28,5 cm	**302-L-1047**
33 cm	**302-L-1063**



Placas Separadoras Ovales

21,5 x 15 cm	**302-L-2130**
29 x 21,5 cm	**302-L-2131**
37 x 27 cm	**302-L-2132**



Placas Separadoras Hexagonales

18 cm	**302-L-1705**
25,5 cm	**302-L-1748**
33 cm	**302-L-1764**
40,5 cm	**302-L-1799**



Placas Acristaladas
Las placas acristaladas de Wilton tienen una elegancia incomparable con lados salientes que se asemejan al cristal cortado. Fabricadas con la resistencia y el soporte que han hecho famosas a Wilton. Úselas con pilares acristalados (mostrados en la p. 215.)

18 cm	**302-L-2013**
23 cm	**302-L-2035**
28 cm	**302-L-2051**
33 cm	**302-L-2078**
*43 cm	**302-L-1810**

*Úselas sólo con los pilares acristalados de 35 cm. (mostrada en la p. 215.)

Juego De Placas De 43 cm; Pilares De 35 cm
(Mostrados Arriba)
El estilo y la altura ideales para usarlas con las fuentes (mostrado en la pg. 216). Contiene cuatro columnas de 349 mm (13 ¾ in.) y dos bandejas de 432 mm (17 in.) (no ilustradas).
301-L-1387

Espigas De Supporte y Estacas



Espigas Plásticas De Soporte
De plástico hueco ultrarresistente, estas espigas brindan un soporte higiénico a todos los pasteles de pisos. Longitud: 32 cm. Diámetro: 2 cm.
399-L-801 4/Paq.



Espigas De Madera De Soporte
Corte y afile con fuertes tijeras y cuchillo. Longitud: 30,5 cm. Diámetro: 0,6 cm.
399-L-1009 12/Paq.

Estacas Plásticas
Protección adicional para los pasteles en pisos; las estacas aseguran que los pisos de pasteles y las placas separadoras sobre los pasteles se mantengan en su sitio. Las estacas no añaden soporte; apoye el pastel correctamente con espigas de soporte antes de usar las estacas. Longitud: 10 cm.
399-L-762 12/Paq.

Figuras Pilares



Pilares En Cisne
Estos pilares griegos con románticas bases de cisne añadengracia a su obra maestra.
Altura: 10 cm.
303-L-7725 4/Paq.



Pilares De Cupidos Danzantes
Ideal para pasteles del Día de los enamorados o pasteles de celebración de bodas.
Altura: 14 cm.
303-L-1210 4/Paq.

Acentos De Pasteles

¡Románticos adornos que añaden un toque resplandeciente de belleza y elegancia a los pasteles, regalitos y decoraciones de mesa!



Adorno "Felicidad" De Cinta Para
Pasteles De PisosCinta y tul realzan el elegante diseño que hace juego con el adorno Felicidad. Altura: 7,6 cm. Base: 12,7 cm de diámetro.
211-L-452



Acento De Moño Floral
Moño de tul de 14 cm con suaves flores y racimos de "perlas".
211-L-1011



Cuentas De Perla
Moldeadas en una sarta continua de 5 yardas. Retire las perlas antes de cortar y servir el pastel.
Blanca Mediana (6 mm)
211-L-1990
Blanca Pequeña (4 mm)
211-L-1989



Volutas
7 x 3 cm.
1004-L-2801 24/Paq.



Dúo De Angeles
Capricho al vuelo.
5 cm cada uno.
1001-L-457 2/Paq.

Anillo Separador

Úselos juntos o individualmente para lograr un toque distintivo agregando más altura, sin usar pilares, a los pasteles de bodas, aniversarios y ocasiones especiales.



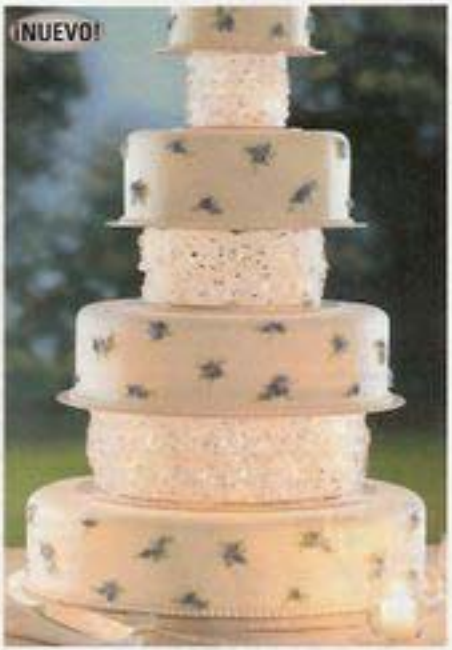
Juego De Anillos Separadores Ovalados Siempre y Para
Diseñados para usarse con los moldes ovalados de 197 x 143 mm y 273 x 201 mm de Wilton. Contienen todo lo necesario para crear pasteles de tres pisos. Un anillo separador ovalado de 201 mm x 76 mm de alto con dos placas separadoras ovaladas correspondientes de 216 mm x 165 mm y un anillo separador ovalado de 262 x 76 mm de alto con 2 placas separadoras ovaladas correspondientes de 292 x 216 mm. Los anillos están fabricados en resina con detalles sumamente pulidos.
303-L-812 6/Juego piezas

Anillo Separador Siempre y Para La Eternidad
Añada fácilmente un toque distintivo a los pasteles de pisos. Úselo con cualquier juego de Placas Separadoras Wilton de 25 cm. No hacen falta pilares. Hechos de resina sumamente pulida y bellos detalles. Altura 7,5 cm; Diámetro 23 cm.
303-L-813



Luz Cristalina Juego De Anillos Separadores
Separa los pisos del pastel y agrega una iluminación suave y espectacular. Incluye 3 anillos (de 102 mm de diámetro x 102 mm de altura, 203 mm de diámetro x 102 mm de altura, y 305 mm de diámetro x 76 mm de altura) y 6 placas (de 152 mm, 203 mm, 254 mm, 305 mm, 356 mm, y 406 mm de diámetro). Usa 16 pilas AA, que no están incluidas.
303-L-820 5/Juego





Separadoras De Pilares



Pilares "Ocultos"
Diseñados para separar ligeramente los pisos de pastel y crear la ilusión de que están flotando. Se insertan en los pisos como espigas de soporte, se adaptan a todas las placas separadoras blancas, salvo las placas Tall Tier. Trimmable; son de plástico hueco. Altura 15 cm.
303-L-8 4/Paq.

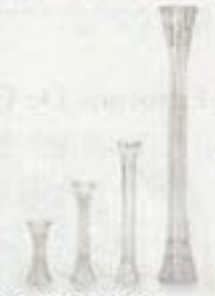


Pilares Con Arco
Inspirados en el estilo griego con soporte enjoyado.
10,5 cm **303-L-452** 4/Paq.
16,5 cm **303-L-457** 4/Paq.
33 cm **303-L-9720** 2/Paq.

Columnas Romanas
Bellos pilares que pueden usarse con placas de 40,5 y 45,7 cm y la fuente Kolor-Flo (mostrada en la pg. 216).
25,5 cm **303-L-8136** 2/Paq.
35 cm **303-L-2130** 2/Paq.



Pilares Con Picos Griegos
Columnas para una sola plancha. El fondo de amplio diámetro añade mayor estabilidad.
13 cm **303-L-3708** 4/Paq.
18 cm **303-L-3710** 4/Paq.
23 cm **303-L-3712** 4/Paq.



Pilares Acristalados
Combínelos con las placas acristaladas y el Juego de Escalera y Puerta de Cristal.
7,5 cm **303-L-2171** 4/Paq.
13 cm **303-L-2196** 4/Paq.
18 cm **303-L-2197** 4/Paq.
*35 cm **303-L-2242**
*Se venden individualmente. Úselo solo con la placa de cristal de 40 cm mostrada. (mostrada en la p. 214.)



Columnas Con Celosía
Atractivos diseños inspirados en la jardinería.
7,5 cm **303-L-2131**
13 cm **303-L-2151**
33 cm **303-L-2113**



Pilares Acristalados Con Picos
Columnas para una sola plancha. Duplique los círculos de pastel para lograr un soporte extra.
18 cm **303-L-2322** 4/Paq.
23 cm **303-L-2324** 4/Paq.



Pilares Desechables Con Anillos
Columnas para una sola plancha.
18 cm **303-L-4000** 4/Paq.
23 cm **303-L-4001** 4/Paq.



Pilares Griegos
Con elegantes volutas y ribetes.
7,5 cm **303-L-3606** 4/Paq.
13 cm **303-L-3703** 4/Paq.
18 cm **303-L-3705** 4/Paq.

¡Aprenda cómo hacer construcciones de pasteles en pisos, transportar pasteles nupciales y mucho más!
Haga clic en
www.wedding.wilton.com

Fuente De Pastel y Accessorios



Fuente Kolor-Flo
Esta fuente de calidad profesional luce espectacular con cada diseño de pastel de pisos. El agua cae en espléndida cascada desde tres niveles, simplemente quita los niveles superiores para hacer una fuente más pequeña. Un complejo sistema de luces con dos bombillas da mayor brillo. Usela con placas de 35.5 cm o más, pilares de 30 cm o más para la cascada más alta. Se coordina con nuestro juego de platos de cristalados de 43 cm, pág. 214 el recipiente plástico de fuente tiene 25 cm de diámetro. 110-120V, motor de corriente alterna con cable de 1.85 m. Bombea el agua eléctricamente. Información sobre instrucciones y piezas de repuesto.
306-L-2599

Piezas De Repuesto Para La Fuente Kolor-Flo

Bomba	306-L-1002	Conector De Cascada/Bomba	306-L-1088
Pistón	306-L-1029	Interruptor Del Flotador	306-L-1096
Soporte De Bomba/Bombilla	306-L-1037	Cascada Superior	306-L-1118
Portalamparas	306-L-1045	Cascada Del Medio	306-L-1126
Bombilla	306-L-1053	Cascada Inferior	306-L-1134
Base Inferior	306-L-1170	Recipiente	306-L-1142

Juego De Cascada Para La Fuente Kolor-Flo
Se muestra arriba en los pasteles. Las formas abovedadas redirigen el flujo del agua sobre su superficie en chorros continuos. El juego incluye 4 piezas de 6, 11, 20 y 29 cm de diámetro (la fuente kolor-flo se vende por separado).
306-L-1172 4/Juego

Fuente De Ensueño
Económica fuente en diseño transparente realza cualquier pastel en pisos. Flujo ajustable y uniforme de agua. Usela con placas de 25.5 cm o más. Silencioso motor de 125-250 VCA con cable de 71 cm. Se incluyen instrucciones para su montaje. Altura: 30 cm. Diámetro: 25 cm.
306-L-2000



Piezas De Repuesto Para La Fuente De Ensueño
Bombilla
306-L-1790
Juego De Cascada
306-L-1791



Anillo Para Flores
Póngalo en la base de la fuente Kolor-flo. 32 x 5 cm de diámetro x 5 cm de alto. Plástico.
306-L-435

Entornos De Construcción



Kit De Glorieta De Filigrana
Trae la belleza de una boda de jardín a cualquier pastel de pisos. Piezas de enrejado y arco bellamente entrecruzados se envuelven alrededor de los pilares arqueados de Wilton (que no se incluyen, se muestran en la página 213 y 215) y transforman los pasteles de pisos en delicias de jardín! La Glorieta de filigrana hace juego con cualquier diseño de pastel que usted escoja entre los modelos tradicionales y contemporáneos para crear el pastel nupcial de sus sueños. Simplemente inserte las lengüetas en las ranuras para unir las piezas. Incluye un folleto con instrucciones para armar y decorar la glorieta formando 3 diseños de pasteles.
2104-L-2942



Juego De Pastel De Catedral
Incluye 5 piezas blancas de iglesia fáciles de armar, 4 soportes blancos de plástico de pastel, una ventana de iglesia que puede iluminarse desde adentro. La abertura en la torre tiene 21.5 cm de altura x 6 cm de ancho.
2104-L-2940

Pastel Mantelinos

Añada una elegancia instantánea a las placas de pasteles, bandejas de postres, servicio de aperitivos y emparedados. Úselas debajo de centros de mesa y plantas; también son útiles para decoraciones y manualidades.



Blanco A Prueba De Grasa

10 cm Redondo	2104-L-90204	30/Paq.
15 cm Redondo	2104-L-90206	20/Paq.
20 cm Redondo	2104-L-90208	15/Paq.
25 cm Redondo	2104-L-90210	10/Paq.
30 cm Redondo	2104-L-90212	6/Paq.
35 cm Redondo	2104-L-90214	4/Paq.
25 cm x 35 cm Rectg.	2104-L-90224	6/Paq.



Papel Aluminio Plateado
10 cm Redondo
2104-L-90404 12/Paq.
15 cm Redondo
2104-L-90116 16/paq.
20 cm Redondo
2104-L-90606 12/Paq.
25 cm Redondo
2104-L-90607 6/Paq.
30 cm Redondo
2104-L-90412 4/Paq.

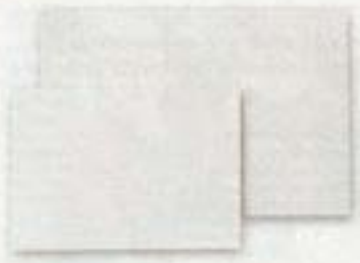


Papel Aluminio Dorado
10 cm Redondo
2104-L-90304 12/Paq.
15 cm Redondo
2104-L-90306 18/Paq.
20 cm Redondo
2104-L-90308 12/Paq.
25 cm Redondo
2104-L-90310 6/Paq.
30 cm Redondo
2104-L-90312 4/Paq.

PEDIDOS CON LLAMADA SIN COSTO 800-436-5778

Cartones Para Pasteles y Adornos

Su pastel tendrá una apariencia insuperable si lo presenta con cartones para pasteles, mantelitos y adornos con volantes de calidad Wilton.



Cartones Para Pasteles

Los pasteles con forma lucen mejor en cartones cortados a la medida. Cartón resistente corrugado de generoso tamaño en formas rectangulares. Perfectos para pasteles cuadrados y rectangulares. Para los pasteles de formas, use el molde como un patrón y recorte el cartón para adecuarlo al pastel.

25 x 35 cm **2104-L-554** 6/Paq.
33 x 48 cm **2104-L-562** 6/Paq.



Bases De Pastel Decorativas

Prácticas bases de 13 mm cubierta con una gruesa capa plateada que no se mancha con la grasa, segura para los alimentos y reutilizable. Fuerte como para sostener pesados pasteles decorados sin necesidad de utilizar una bandeja de servicio adicional. Perfecta para todo tipo de pasteles y manualidades, ¡pasteles de fondant, pisos apilados, casas de jengibre, proyectos escolares y más!

254 mm. Redonda	**2104-L-1187**	457 mm. Redonda	**2104-L-1191**
305 mm. Redonda	**2104-L-1188**	508 mm. Redonda	**2104-L-1192**
356 mm. Redonda	**2104-L-1189**	279 x 381 mm. Rectangular	**2104-L-1193**
406 mm. Redonda	**2104-L-1190**	356 x 508 mm. Rectangular	**2104-L-1194**



Círculos Para Pastel

Cartón corrugado para mayor fuerza y estabilidad.

15 cm De Diámetro	**2104-L-64**	10/Paq.
20 cm De Diámetro	**2104-L-80**	12/Paq.
25 cm De Diámetro	**2104-L-102**	12/Paq.
30 cm De Diámetro	**2104-L-129**	8/Paq.
35 cm De Diámetro	**2104-L-145**	6/Paq.
40,5 cm De Diámetro	**2104-L-160**	6/Paq.



Cartones Para Pasteles Show 'N Serve

Los bordes festoneados dan la apariencia de un intrincado encaje. El revestimiento es resistente a la grasa y puede usarse con seguridad con los alimentos.

20 cm De Diámetro	**2104-L-1125**	10/Paq.
25 cm De Diámetro	**2104-L-1168**	10/Paq.
30 cm De Diámetro	**2104-L-1176**	8/Paq.
35,5 cm De Diámetro	**2104-L-1184**	6/Paq.
35,5 x 51 cm Rectangular	**2104-L-1230**	6/Paq.



Ruffle Boards® (Cartones Con Volantes)

Cartones para pasteles listos para usar y olanes todo en uno. Cartones blanqueados y olanes totalmente blancos para complementar cualquier pastel.

20 cm (Para Pastel Redondo De 10 cm)	**415-L-950**
25 cm (Para Pastel Redondo De 20 cm)	**415-L-960**
30 cm (Para Pastel Redondo De 25 cm)	**415-L-970**
35 cm (Para Pastel Redondo De 30 cm)	**415-L-980**
40,5 cm (Para Pastel Redondo De 35 cm)	**415-L-990**
45,5 cm (Para Pastel Redondo De 40,5 cm)	**415-L-1000**



Tuk-N-Ruffle (Olán)

Un bello toque que se fija al borde de su bandeja de servicio o cartón con glaseado real o cinta adhesiva. Rollo de 18 metros por caja.

Blanco **802-L-1008**
Paquete de 1,8 m Blanco **802-L-1991**



Papel Aluminio Fanci-Foil

El lado de servir tiene una superficie resistente a la grasa que no es tóxica y está aprobada por la FDA para usarla con alimentos. Rollo continuo. 51 cm x 4,5 m

Blanco	**804-L-151**
Dorado	**804-L-183**
Plateado	**804-L-167**





Décor-Edge™

¡Las elegantes cintas con aspecto de encaje son el adorno perfecto para usar en toda su fiesta! Fácil de sujetar, Décor-Edge presenta bonitos bordes en forma de volutas y detalles exquisitos, que agregan un toque de elegancia dondequiera que se coloque. Para usar: Sujete con cinta con adhesivo de ambos lados la parte de atrás del borde superior de la cinta. Cuidadosamente presione el borde de la cinta con adhesivo al borde de la bandeja de pastel, soporte o mesa. Cintas de 76 mm de ancho x 1016 mm de largo.

2104-L-4040 3/Paq.

Bebé

Comience a organizar la fiesta desde el color rosado al azul, los encantadores tonos pastel y los temas que amenizarán la fiesta, este sorprendente conjunto de productos Wilton le inspirará para hacer las cosas más bellas al celebrar el nacimiento de su bebé.

Recipientes Para Regalitos De Recuerdo

Perfectos como regalitos de recuerdo llenos de caramelos y dulces y también como obsequios y adornos para pastel.

¡NUEVO!

Canasta En Forma De Flor Para Obsequios De Blanco
88 mm de alto x 50 mm.
1006-L-890



Juegos De Cochecitos De Bebé
9 cm de altura. Blanco.
2113-L-442
2/Juego

Juegos De Cunas De Bebé
6 cm de altura.
(no se muestra)
Azul
2113-L-400
2/Juego
Rosado
2113-L-406
2/Juego



Bloque De Bebé De Porcelana
51 mm de ancho x 49 mm de alto
1006-L-324



Coche de Bebé Plateado
Con ruedas móviles. 76 mm de largo x 51 mm de ancho x 89 mm de alto.
1006-L-878



Escarpín De Bebé De Porcelana
Adorno de cinta. 76 mm de largo x 51 mm de alto.
1006-L-326



Carrito De Bebé De Porcelana
82,5 mm de ancho x 70 mm de alto.
1006-L-341



Bebé Botella*
Abra para rellenar con facilidad. Rosado, lavanda, azul, amarillo, menta.
15 cm de altura.
1006-L-696
6/Paq.



Juego De Bloques*
Ponga en palabras el mensaje que a todos gusta. Abra para rellenar con facilidad.
3 cm de altura
2113-L-419 4/Juego



Cajas Para Llenar Coregalitos
Armadas, decoradas y listas para llenarse con caramelos de almohada, almendras Jordan, dulces o pequeños regalos. Cada caja tiene 51 x 51 x 32 mm de altura.

Biberón*
6/Paq.
Rosado
1006-L-327
Azul
1006-L-328
Amarillo
1006-L-329



Lazo
6/Paq.
Rosado
1006-L-682
Azul
1006-L-680

Biberón*
6/Paq.
Rosado
1006-L-327
Azul
1006-L-328
Amarillo
1006-L-329



*ADVERTENCIA: RIESGO DE ASFIXIA. Piezas pequeñas. No son para niños. No son juguetes. Para uso decorativo solamente.

Bolsitas Cerradas Con Cordón
Listas para llenarlas con almendras Jordan, pétalos de rosa, caramelos de almohada, pequeños regalos. La pequeña mide 76 x 102 mm la mediana mide 114 x 165 mm.
12/Paq.
Rosado
Pequeña **1006-L-179**
Mediana **1006-L-186**
Azul
Pequeña **1006-L-180**
Mediana **1006-L-187**



Bolsas Para Regalitos
Encantadores envases para caramelo, flores secas perfumadas, regalos pequeños y golosinas. Listas para ser decoradas con los adorables amuletos que se muestran debajo. 3 x 9 ½ pulg. de alto.
Bebé 1006-L-362
Bebés Animales 1006-L-359



Bolsas Para Fiestas
Diseños para golosinas de dulces y galletas. Bolsas de plástico con cierres, miden 4 x 6 pulg.
20/Paq.



Bebé
1912-L-2365

Patito De Goma
1912-L-1275

Marcos De Regalo

Perfectos para regalitos, manualidades y recuerdos de celebración de nacimientos y bautizos. ¡Mejores que cualquier otro regalito!



Marcos De Regalo Miniatura
Seis diseños diferentes por caja, cada uno de 76 x 76 mm.
1009-L-1131 6/Paq.

PEDIDOS CON LLAMADA SIN COSTO 800-436-5778

A. Un Pastel de Cumpleaños que Nunca Olvidarán

Moldes: patito de goma en 3-D, pág. 160; juego de moldes ovalados (se usa el de 419 x 314 mm), pág. 157

Boquillas: 1, 3, 4, 6, 8, 16, 21, 47, 102, págs. 132-135

Colores: azul real, rosa, rojo intenso, amarillo limón, violeta, anaranjado, verde Kelly, negro pág. 124

Caramelo: molde de papel para hornear magdalenas (Cordial Cup Mold), pág. 145; molde de tiempo de refrigerio, pág. 146; Candy Melts®*, blanco, amarillo, cacao claro, anaranjado, pág. 144; palitos de chapeta de 286 mm, pág. 147

Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111

También: libro de diseños 2004 (orejas de elefante), pág. 222; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 212; espigas de plástico; bandeja separadora ovalada de 318 mm, pág. 214; pilares ocultos, pág. 215; velas de celebración, pág. 160; cordón de regalo; plancha resistente de 508 x 343 mm cortada en forma ovalada; maicena.

Hornee y deje enfriar el pastel de patito y los pasteles ovalados de dos capas (dos capas de 38 mm de altura para formar un pastel de 76 mm).

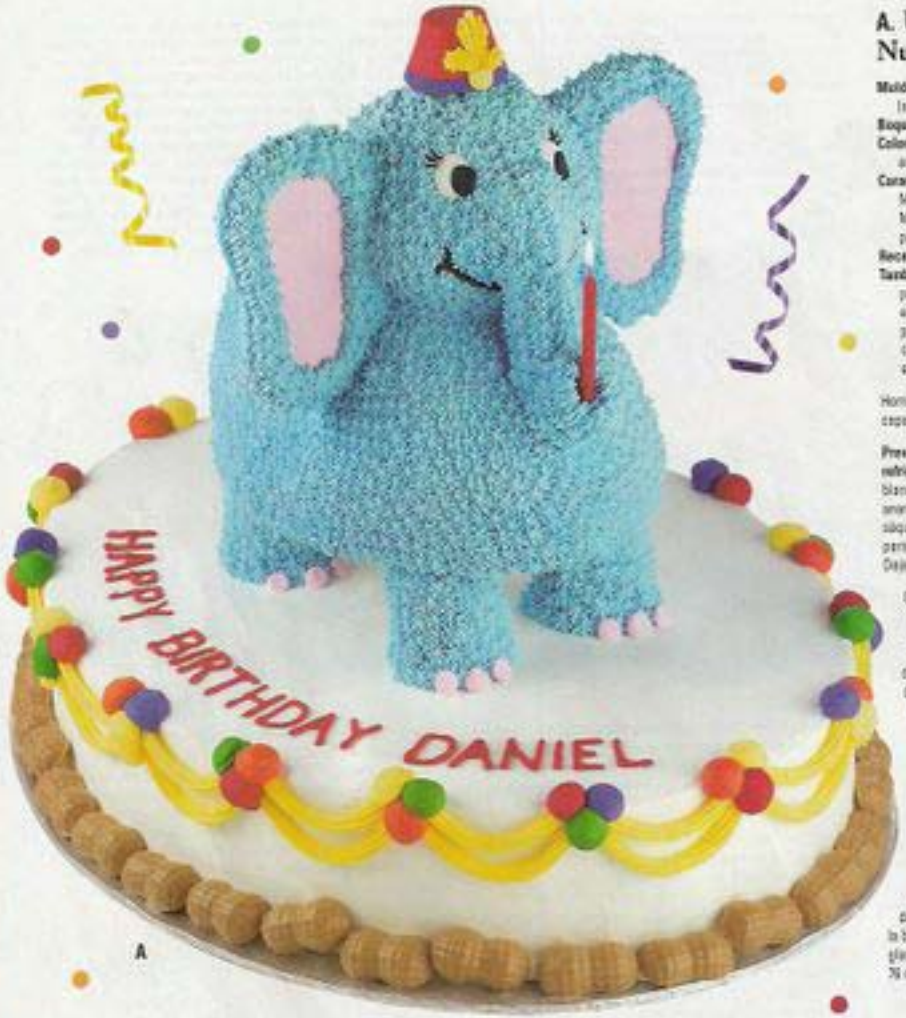
Previamente, ocultice 20 maníes usando el molde de tiempo de refrigerio y los Candy Melts en las siguientes cantidades: ½ paq. blanco, ½ paq. amarillo, ¼ paq. de cacao claro y ocho discos anaranjados (pág. 118). Lleve el refrigerador hasta que estén firmes; séquelos del molde. Moldee una taza usando el molde de de papel para hornear magdalenas y el caramelo derretido de su elección. Deje todo a un lado.

Coloque el pastel de patito sobre la plancha separadora ovalada. Recorte y quite el pico y la cola. Haga la trompa (pág. 117).

Haga las orejas: usando el molde, corte 2 orejas de la plancha de pastel, envuelva con papel de aluminio. Glasee la parte delantera de las orejas con glaseado de mantequilla, alisando. Corte un palito de chapeta en dos trozos de 165 mm de largo, e introdúzcalos en el borde plano de las orejas de cartón, luego introduzca los extremos de los palitos en el pastel. Usando la boquilla 8, rellene con glaseado el espacio entre el pastel y la bandeja. Haga la el blanco de los ojos con la boquilla 8 (alise con un dedo bañado en maicena). Haga las pupilas con un punto, con la boquilla 3. Cubra el cuerpo, los bordes y la parte de atrás de las orejas, la cabeza y la trompa con estrellas hechas con la boquilla 16. Delinee las pestañas usando la boquilla 1, y la boca con la boquilla 3. **Haga el sombrero:** Glasee la taza "cordial" alisándola y péguela sobre la parte superior de la cabeza con puntos de glaseado. Agregue una banda lateral (as alrededor de la base del sombrero usando la boquilla 47. Agregue una flor de (s con la boquilla 20. **Haga la cola:** Prepare una manga decoradora con glaseado, acoplada con la boquilla 8. Corte un cordón de regalo de 76 mm, introdúzcalo en la abertura de la boquilla, luego apretando suavemente la manga, tire del cordón de regalo cubriéndolo con glaseado. Adjúntelo al elefante, añada lazos cortos en el extremo con la boquilla 1.

Glasee y alise el pastel de 2 capas ovalado. Corte los pilares ocultos a 51 mm por encima del pastel. Empuje los pilares encogidos dentro del pastel y cúbralos con zigzag hechos con la boquilla 8 para estabilizarlos. Cubra los lados con estrellas usando la boquilla 16, haga las uñas de las patas con la boquilla 4. Divida el pastel en 16 partes. Haga guirnaldas dobles entre las marcas de división usando la boquilla 102. Haga globos en forma de bola con la boquilla 8 en los puntos de división. Añada conchas alrededor del borde exterior con la boquilla 21 y el mensaje con la boquilla 3. Coloque los maníes de caramelo.

Para armar: coloque el alufante sobre los pilares ocultos. Rinde 58 porciones.



A

B. Gato de Circo

Moldes: juego de pétalos (se usa el de 305 mm), pág. 157; juego de pelota de deportes, pág. 164

Boquilla: 21, pág. 133

Color: amarillo dorado, pág. 124

Receta: glaseado de mantequilla, glaseado de mantequilla con chocolate, p. 111

También: tubos rojo y violeta de glaseados de decoración; juego de boquilla y clavo, pág. 126; plancha para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 212; caramelo de turrón de chocolate, galletas obleas de vainilla, chocolates cubiertos de caramelo de color negro, cucurucho, discos de gelatina de fruta

Glasee y alise los pétalos y las mitades de los pasteles en forma de pelota. Ubique el pastel en forma de pelota encima del pastel de pétalos. Haga la melena de estrellas cortadas en los lados y por encima del pastel de pétalos usando la boquilla 21. Glasee 2 obleas de vainilla y alísalas para hacer las orejas, recorte apenas la parte inferior y adjúntelas al pastel con glaseado. Amase el caramelo de turrón de chocolate para hacer la nariz y la boca, adjunte con glaseado las mejillas hechas con los discos aplastados de gelatina de fruta y los ojos de chocolates cubiertos de caramelo de color negro. Corte el cucurucho a una altura de 114 mm de alto; glasee y alise con el tubo de glaseado. Usando la boquilla de estrella del juego de boquillas y clavo, haga el pompón con estrellas cortadas, usando la boquilla redonda del juego, haga el número. Coloque el sombrero y haga el borde con zigzag usando la boquilla de estrella del juego. Rinde 44 porciones.



B

Recuerdos De Bebé



Marco Para Shadow Box
Las cajitas de recuerdo Small Treasures guardan con seguridad objetos de recuerdo de bebé para mostrarlos y conservarlos permanentemente. Añada fotos, escarpines y otros objetos divertidos de los primeros días del bebé. 279 x 330 x 89 mm de fondo.
1009-L-1117



Marco para Bebé
Cree un recuerdo para el nuevo bebé que se transforme en un registro personalizado y duradero. Fino marco de madera pintado de blanco, listo para que usted lo decore con sus propios diseños, nombres, etc. De 279 x 357 mm.
1009-L-1110



Caja De Recuerdos
La caja de madera con bisagras tiene fotos por fuera y preciosos recuerdos por dentro. Muestra 2 fotos de 76 x 102 mm y una foto de 25 x 76 mm. Se pinta de color blanco, lista para que usted añada los dijes de bebé.
216 x 216 x 57 mm.
1009-L-1114



Marco con Paspartú Autografiable para Bebé
Contiene una fotografía de 130 x 180 mm, con lugar para expresar buenos deseos y colocar los autógrafos de amigos y familiares. ¡Pocos regalos involucran a tantas personas como éste! Úselo con el marco de 279 x 357 mm.
1009-L-1106



Juego De Paspartú Para Fotos De Los Primeros Eventos
Capture la historia de los primeros años de su bebé. Incluye 5 diseños diferentes. Las alfombrillas miden 203 x 260 mm.
1009-L-1105 5/Paq.



Accessorios Para Hornear

Magdalenas

Todo el mundo adora la practicidad de las magdalenas: ¡fáciles de hacer, de llevar a la fiesta, y sencillas de servir! Ahora, ¡usted podrá hacer las magdalenas más tiernas para cada celebración de bebés, usando los papelitos para hornear Wilton! Son perfectos para dulces, regalos y como moldes para nueces y caramelos. El papel puede usarse con seguridad en microondas.



Patito De Goma Papelitos Para Hornear
Estándar
415-L-378
50/Paq.



Surtidas Pasteles
25 rosado,
25 azul,
25 amarillo.
Estándar
415-L-394 75/Paq.

Papelitos Para Hornear De Alumino
Papel laminado cera en aluminio.
75/Paq.



Papel Aluminio Rosado
415-L-315



Papel Aluminio Azul
415-L-313

Decoraciones De Purpurina Mix Sprinkle Para Patitos De Goma
Frasco dispensador de 2.34 onzas para verter y guardar la purpurina fácilmente. Con la certificación Kosher.
710-L-798



Velas

Las velas adorables iluminan la celebración del pequeñín. Pintadas a mano con detalle, diseño que facilita que se consuman limpiamente.

Cositas Infantiles
Aproximadamente
5 cm de largo.
2811-L-855
4/Juego



Patito De Goma
3.8 cm de altura.
2811-L-9337
6/Juego



Decoraciones De Glaseado

¡Lindas decoraciones comestibles realzan magdalenas, pasteles, helados, dulces de arroz tostado! Con la certificación Kosher.



El Arca De Noé
710-L-465 9/Paq.

Bebé
710-L-468
9/Paq.



Patito De Goma
710-L-293
12/Paq.



Velas De Colores Suaves

Velas clásicas en amarillo, rosado, menta y azul.

Redondo
63 mm de altura.
2811-L-291 24/Paq.
También disponibles, aparecen en la página 151

Con Forma De Tirabuzón
63 mm de altura.
2811-L-775 8/Paq.

Estrellas
51 mm de altura.
2811-L-774 4/Paq.

De Tres Colores
63 mm de altura.
2811-L-782 18/Paq.



Crayolas Gigantes
83 mm de altura.
2811-L-232 8/Paq.
También disponibles, aparecen en la página 151:

Con Purpurina
76 mm de altura.
2811-L-290 10/Paq.

Finas, De Fiesta
203 mm de altura.
2811-L-255 20/Paq.



Utensilios Para Hornear

Molde De Patito De Goma 3-D
Este artículo favorito de baño se dará una gran zambullida en las celebraciones de nacimiento de bebés. Se incluyen cinco adorables diseños. El molde de dos piezas hace pasteles de 229 x 178 x 127 mm de fondo. Aluminio.
2105-L-2094



Juego De Moldes Independientes De Ositos
¡Cinco innovadoras ideas de decoración en una caja! El molde de dos piezas contiene 6 tazas y media de pasta con textura firme. Incluye 6 presillas, un núcleo conductor de calor e instrucciones. El molde tiene 24 x 23 cm de fondo. En aluminio.
2105-L-683 10/Juego



Juego De Minimoldes Independientes De Ositos
Práctico tamaño para hornear pasteles y moldear dulces, helados y azúcar. 12 cm de altura. Incluye molde de 2 piezas, soporte para hornear, cuatro presillas e instrucciones. En aluminio.
2105-L-689 8/Juego



Molde De Arca De Noé
Se divertirá construyendo el arca. Decórela con sus animales favoritos (en parejas, claro está) para celebrar cumpleaños infantiles, la llegada de un bebé, y mucho más. El molde para 1 mezcla mide aproximadamente 25.5 x 21 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-L-2026



Molde De Caballo De Balancín
Un pony del Salvaje Oeste o un juguete navideño son sólo dos de los temas que se le pueden dar a este encantador pastel. Es un triunfador seguro en cumpleaños y fiestas para celebrar el nacimiento de bebés. Un molde de una mezcla tiene 34 x 34 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-L-2388



Molde De Adorable Osito De Peluche
¡Esta forma de juguete clásico nunca hiberna! Desde los cumpleaños pasando por las fiestas para festejar el nacimiento de bebés hasta las fiestas escolares, aeste se le pone a trabajar todo el año. Un molde de una mezcla tiene 34 x 31 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-L-4943



Recuerdos Especiales

Los momentos especiales en la vida de un niño pueden durar para siempre con la Colección de recuerdos Especiales de Wilton.



El arca De Noé
7.5 cm de altura
2113-L-401

La Vaca Saltó Sobre La Luna
9 cm de altura.
2113-L-402



Molde Para Pastel
¡Una manera maravillosa de dar la bienvenida a un bebé, en una fiesta de nacimiento o en el primer cumpleaños! *Wizzy* es un amigo adorable para un día lleno de diversión. El molde de una sola mezcla tiene 330 x 260 x 51 mm de profundidad. De aluminio.
2105-L-7810

Vela
¡Pedir un deseo con *Wizzy* es tan divertido! Pintadas a mano y de calidad para arder con estilo. 89 mm de altura.
2811-L-7810



Decoraciones De Glaseado
Formas azucaradas comestibles con sabor a menta. Con la certificación Kosher.
710-L-7810 5/Paq.



Moldes De Papel Para Hornear
Moldes de papel de tamaño estándar que pueden usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-L-7810
50/Paq.



Kit De Colores De Glaseado
Incluye cuatro envases de ½ oz. amarillo, anaranjado, rojo y verde. Con la certificación Kosher.
601-L-7810
4/Juego



Bolsas Para Dulces Con Presillas
Llénelas con caramelos, galletas y otras golosinas, ¡también son fantásticas para regalos y sorpresas! Bolsas de 102 x 241 mm, y presillas twist ties.
1912-L-7810
16/Paq.



*2003 Little Suzy's Zoo
©Wizzy Gauffroy

Instrucción

Encuentre su inspiración con los libros y videos de instrucción de Wilton. Hay algo perfecto para su próxima celebración, desde pasteles de cumpleaños para los niños hasta diseños de pasteles nupciales de múltiples pisos. Todo esto con las instrucciones fáciles de seguir de Wilton con las cuales cuentan los decoradores.

Especial Publicacións

Guía De Decoración De Pasteles Para Principiantes



Con este libro nuevo y excitante cualquiera persona puede decorar un pastel fantástico la primera vez. Wilton, el primer nombre en las decoración de pasteles, muestra al principiante todo lo que necesita saber, paso a paso. La guía para principiantes hace la decoración algo fácil de aprender y divertido de hacer para todos. Todo esta en el libro:

- 15 ideas fantasticas de pastel para decorar con 6 pasos o menos
- Cómo cocer al horno y decorar pasteles perfectos
- Instrucciones de decoración, paso a paso, para estrellas, rosetas, flores sueltas en remolino y más
- Cómo mezclar todos los colores de glaseado facilmente

En rústica, 40 páginas.
902-L-1232

Usos De Boquillas De Decoración



Valioso libro de ideas y rápida referencia para cualquier decorador. Ofrece cinco de las más usadas familias de boquillas de decoración y explica lo que hace cada una de ellas. Muestra la versatilidad de muchas boquillas presentando una variedad de diversos diseños de pasteles.
En rústica, 48 páginas.
902-L-1375

2004 Libro De Patrones ¡NUEVO!

Reproduzca muchos de los bellos diseños de los pasteles que aparecen en el Anuario 2004 y en la página de Wilton en Internet. Este libro trae más de 131 bocetos de decoración que usted puede aplicar a sus pasteles e instrucciones fáciles de seguir. En rústica, 64 páginas.
408-L-2004

Anuario 2004 De Decoración De Pasteles

El libro supremo de recursos tanto para el repostero profesional como para el aficionado. Más de 200 ideas de decoración fascinantes, incluyendo pasteles para toda ocasión, galletitas, caramelos y comidas. Presenta instrucciones de decoración paso a paso, guía recursos técnicos, sección de productos y vínculos de sitios web para más diseños de pasteles.
En rústica, 224 páginas.
(no se muestra)
1701-L-2030
Español **1701-L-2033**



El Hecho De Caramelos Para Principiantes



Se quedará pasmado a los caramelos fantásticos que Ud. Puede hacer usando este libro. Las posibilidades son infinitas usando esta gran selección de los Candy Melts® de Wilton y de los moldes de caramelo. La guía para principiantes le muestra como, paso a paso, así Ud. Hará caramelos bellos la primera vez. La guía para principiantes tiene todo lo que Ud. necesitara para empezar a hacer los dulces como profesional:

- Maneras fáciles de derritar cada vez
- Cómo pintar detalles de color en caramelo
- Cómo hacer caramelos clásicos, rellenos de crema y inmergidos
- 20 ideas para caramelos—todas hechas en unos pasos fáciles
- Ideas fantásticas para regalos y recuerdos

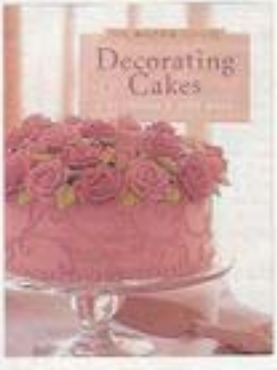
En rústica, 40 páginas.
902-L-1231

La Escuela Wilton De Decoración De Pasteles

En un formato fácil de seguir que refleja los estilos de vide de hoy, en este fascinante nuevo libro presentamos todo lo que Wilton ha aprendido durante más de 75 años de enseñanza en la decoración de pasteles. El libro Decoración de pasteles esta diseñado para atraer a todas las personas que deseen hacer pasteles de excelente aspecto para familias y amigos.

- 30 atrayentes pasteles con instrucciones completas y listas de productos.
- 105 instrucciones técnicas, mostradas paso a paso, incluyendo bordes, lores, fondant y mucho más.
- Secciones explicadas con amplios detalles sobre cómo hornear pasteles, preparar el glaseado, usar las boquillas de decoración, cortar y transportar pasteles.
- Secciones explicadas con amplios detalles sobre cómo hornear pasteles, preparar el glaseado, usar las boquillas de decoración, cortar y transportar pasteles.
- Guía de productos que muestra y explica los utensilios e ingredientes necesarios para decorar.

En rústica, 116 páginas
902-L-904



Videos de Wilton



Cómo Hacer Pasteles De Boda

Lecciones de incalculable valor sobre cómo diseñar y armar impresionantes pasteles de pisos para celebraciones, aniversarios, bodas, y otras ocasiones especiales. En este video de 60 minutos de duración también se incluyen sugerencias para transportar y servir los pasteles.
VHS **901-L-128**



Decoración De Pasteles: ¡Tan Fácil Como Contar 1-2-3!

Vea cómo nivelar y escarchar un pastel a la perfección, hacer bordes simples, flores, hojas y muchas cosas más.
VHS **901-L-115**



Cómo Hacer Flores De Glaseado

¡Aprenda cómo hacer rosas, lirios de pascua, violetas, margaritas, pensamientos, flores de pascua y muchas más! En cinco diseños de pasteles se incorporan y explican todas las flores incluidos en este video de 60 m.
VHS **901-L-119**

Publicacións Para Bodas

Regalos De Fiesta Wilton

Esta exclusiva colección está llena de docenas de diseños que se amoldan a cada gusto y presupuesto. Encontrará un regalo grandioso en este libro para realzar cualquier boda, Navidad u otra fiesta. Organizado para corresponder con la estación de la celebración con una sección adicional para aniversarios, los regalos de fiesta Wilton tiene todo lo que necesita saber sobre la fácil realización de estos regalos. Instrucciones paso a paso para ayudarle a completar regalos de fiesta que valen la pena en sólo unas pocas horas. Una sección conveniente sobre herramientas y técnicas para la elaboración de regalos. Información adicional acerca de los grandiosos productos Wilton para regalos que se usan para hacer cada diseño.
En rústica, 48 páginas a todo color.
908-L-119



¡NUEVO!



Pasteles nupciales de Wilton—Una Variedad Romántica de opciones

Nuestra nueva y emocionante colección de pasteles de pisos hace realidad el sueño de una boda romántica para todos los novios. Nuestra *Variedad Romántica* libera la imaginación de los novios al ofrecer 38 exquisitos pasteles que expresan el amor de muchas maneras. Todo está reunido aquí, desde bellos diseños para cada estación hasta elegantes formas de apariencia clásica y contemporánea. Hay un pastel para cada gusto, acompañado de adornos que hacen juego, sugerencias para regalos de recuerdo y accesorios para el pastel de pisos.
Una *Variedad Romántica* inspirará tanto a los decoradores como a los novios. Cada diseño incluye instrucciones de decoración paso a paso, listas de comprobación de productos e indicaciones sobre la cantidad de porciones. Al usarse con nuestra guía completa de construcción, así como nuestras técnicas de patrones y recetas, una *Variedad Romántica* tiene todo lo que los decoradores necesitan para crear cada pastel a la perfección.
En rústica, 144 páginas.
902-L-907



También incluimos un suplemento especial de consulta rápida llamada en inglés *My Wedding Planner* (*Mi agenda nupcial*) Este valioso folleto viene repleto de ideas y hojas de trabajo para ayudarle a organizar la boda perfecta hasta los más mínimos detalles.

Bodas Wilton

Nuestro libro más completo para planificar y organizar su boda. Se explica cómo deben ser las bodas en jardín, las fiestas en el hogar o en hotel: desde los presupuestos hasta el diseño interior. La Guía de planificación en separata incluye una lista de comprobación y una agenda de 12 meses, además de consejos sobre cómo sacar el mayor provecho por su dinero. 25 diseños de pasteles con sus instrucciones.
En rústica, 148 páginas.
908-L-115



Un Tesoro De Pasteles De Boda Wilton

La más exquisita colección de pasteles y adornos de boda. Refleja los más de 75 años de experiencia que tiene Wilton diseñando pasteles de boda. Desde el estilo victoriano hasta el contemporáneo.
En rústica, 96 páginas.
908-L-105





Pasteles De Boda De Ensueño

Una colección verdaderamente distinguida para la novia de hoy que refleja una nueva libertad en el diseño de pasteles de boda. Más de 45 diseños con instrucciones completas, desde los elegantes pisos clásicos hasta pasteles llenos de colorido con encanto contemporáneo. Un suplemento desplegable especial ayudará a la novia a organizar la boda hasta el más mínimo detalle con ideas desde el presupuesto hasta las opciones florales.
En rústica, 128 páginas.
908-L-101

Pasteles De Novia Wilton

Una presentación de lujo para muchos estilos favoritos de pastel de boda: victoriano, jardín campestre y contemporáneo. Incluye 27 diseños. Ideal para celebraciones grandes o íntimas. Las patrones e instrucciones completas y las guías de corte facilitan lograr el pastel de sus sueños. En rústica, 96 páginas.
908-L-110



ÍNDICE GENERAL

Herramientas y Elementos para Decorar Pasteles
Accesorios para Hacer Flores ... 135, 136
Accesorios para Hornear ... 131
Acrílicos ... 132
Adornos de Puntas ... 211
Bandejas Separadoras ... 214
Bloques ... 214
Boquillas, Juegos de ... 126, 131-135
Brillantina Comestible (Cake Sparkles™) ... 127, 168, 177, 180, 184, 187
Caja de Herramientas ... 131
Cepillos para Boquillas ... 136
Color Mist™ ... 126, 166, 170, 174, 176, 178, 180, 187
Decoraciones de Glaseado ... 148, 168, 171, 174, 176, 177, 178, 183, 187-190
Decoraciones Surtidas, Azúcares de Colores, Cake Sparkles™ ... 127, 168, 172, 173, 177, 180, 184, 187, 188-192, 199
Decoradores de Puntos ... 132-133
Envoltorio de Papel de Aluminio ... 217
Espátulas ... 130
Espigas ... 214
Estánciles para Magdalenas y Galletas ... 148, 168, 172, 175, 177, 180, 184
Estánciles para Pasteles ... 127
Fuentes y Accesorios ... 216
Guantes para Decorar ... 129
Icing Sculptor™ ... 129
Juego de Tarjas para Practicar ... 129
Juego para Dividir Pasteles ... 129
Juegos Decoradores ... 121
Juegos para Imprimir Mensajes ... 127
Mangas Decoradoras ... 130
Marcador de Sumideros ... 129
Moldes de papel para hornear ... 148, 162, 169, 171, 174, 176, 177, 178, 182, 183, 187-189
Nivelatortas de Pasteles ... 128
Papel Pergamino ... 126, 158
Pitones ... 214, 215
Planchas para Pasteles Show 'N Serve ... 217
Planchas y Círculos para Pasteles ... 217
Rociadito Decorativo ... 126
Rueditas para Cortar ... 142, 157
Ruffle Boards® ... 217
Saborizo Extractos ... 134
Soporte para Pasteles Trim 'N Turn ... 128
Soportes para Pasteles ... 128, 212
Tinte Bake-Easy ... 135
Tot-N-Ruffle ... 217

Elementos para Caramelos
Bandeja para Dormir ... 145
Bolsas para Dulces y Chupetes ... 143, 157, 168, 182, 183, 171, 174, 176, 177, 178, 182, 188-190, 198
Botellas Recibas, para Dormir y Decorar ... 145
Cajas de Obsequio ... 147
Candy Melts® ... 146, 167, 171, 172, 179, 182, 187, 188
Colores ... 146, 179, 182
Cuchares, Sumergidas ... 147
Envoltorios, Forros, Papelitos para Hornear ... 147
Herramientas ... 146
Juegos de Pinceles ... 146
Kit para Niños para Hacer Caramelos ... 144
Kits de Dejos de Caramelos ... 167, 170, 182
Kits para Hacer Chupetes ... 167, 171, 179, 182, 189, 191, 192, 193, 194, 195, 197
Moldes para Caramelos ... 146, 148, 167, 171, 176, 177, 178, 182, 187, 189-191
Palitos para Chupetes ... 147, 170, 182
Saborizo y Rellenos ... 146-148
Termómetro ... 146

Elementos para Galletas
Cortadores ... 148-152, 188, 189, 172, 173, 179, 177, 180, 181, 185, 188, 189, 191, 192, 194, 196, 199
Estánciles ... 142, 168, 172, 175, 177, 180, 184
Ice-A-Cookie™ ... 142, 168, 172, 175, 188, 184, 187
Kit para Elaborar Galletas con Cortas Make-A-Cookie™ ... 188, 189, 191, 192, 194, 196, 199
Moldes para Galletas, Palitos ... 143, 168, 172, 181, 187
Planchas para Galletas ... 142, 158, 188
Prensas de Galletas ... 138-139, 196

Fondant y Pasta de Goma
Fondant Listo para Usar ... 136
Glucosa ... 136
Juegos de Cortadores y Herramientas ... 136-137
Mezcla y Elementos de Pasta de Goma ... 136-137
Moldes para Fondant ... 137

Elementos para Glaseado
Colores ... 134, 166, 170, 178, 182, 188-197, 198
Glaseado y Gel Listos para Decorar ... 124, 126, 166, 170, 172, 174-176, 178, 182, 184, 187
Glucosa ... 126
Mercaderías de Colores Comestibles Pro-Writer™ ... 126, 168, 170, 178, 182
Merengue en Polvo ... 126
Mezcla de Rojo de Colores ... 126
Mezclas de Glaseado ... 124
Saborizo y Extractos ... 134

Instrucciones
Escuela Wilton ... 120
Publicaciones ... 220-223
Videos ... 222

Adornos y Estatuillas
Aniversario ... 203
Bautizos y Comunión ... 203, 170
Bodas ... 200-203
La Quinceañera ... 203

Regalos y Adornos para Fiesta
Bolsas para Dulces y Chupetes ... 143, 147, 148, 167, 168, 171, 174, 176, 177, 178, 182, 188-196, 199
Cubiertas ... 193
Elementos para Regalos en Celebraciones de Bodas/ Nacimiento ... 200-211
Figuras Centrales (Muñecos) para Pastel ... 193, 173, 176, 196, 199
Picos para Fiesta ... 216
Velas ... 149-152, 174, 176, 189-199

Elementos y Accesorios para Pasteles de Boda/de Pisos
Accesorios Ceremoniales ... 206-207
Adornos, Estatuillas, Detalles ... 208-209
Bandejas y Juegos Separadores ... 214
Decoración ... 209
Escaleras y Puentes ... 212
Espigas ... 214
Fuentes ... 216
Juegos de Moldes para Pisos ... 157
Pilares ... 215
Recuerdos ... 204-205
Soportes para Pasteles ... 212
Soportes y Decoraciones de Flores ... 204
Velas y Soportes para Velas ... 200

ÍNDICE DE UTENSILIOS PARA HORNEAR
Los números entre paréntesis señalan los números de página para los diseños que presentan estos moldes

Utensilios Fundamentales para Hornear
Aluminio Antiadherente ... 158
Brazo Ollero (5, 16, 62) ... 158
Caballo de Angel ... 156
Cuadrados (40, 48, 71, 78, 82, 83, 181) ... 155-157
De Torta ... 155, 177
Decorator Preferred® ... 154
Dimensions™, Recipiente para Hornear de Aluminio Antiadherente ... 154
Hexágono (15, 108) ... 157
Molde de Anillo ... 159
Molde de Anillo Fancy ... 159
Molde de Corazón ... 156
Molde de Pizza Crujiente ... 156
Molde de Semicírculo ... 156
Moldes de Hojaldre (24, 28, 40, 47, 48, 59, 74, 82) ... 158
Moldes de Pan (24, 26, 40, 47, 48, 59, 74, 82) ... 154, 155, 158
Moldes Redondos (5, 16, 18, 19, 20, 26, 30, 34-37, 40, 42, 46, 48, 77, 82, 84, 85, 87, 88, 92, 94, 95, 98-100) ... 155-157
Muffins, Todos los Tamaños (5, 7, 8, 15, 40, 41, 44, 51, 56, 64, 66, 70, 74, 78, 82, 88) ... 158
Ovalo (32, 67) ... 157
Planchas (17, 30, 31, 33, 42, 49, 58, 62, 84, 95, 102) ... 155-157
Planchas para Galletas (7, 12, 13, 20, 23-25, 43, 45, 46, 51, 54, 56, 58, 61-65, 68, 69, 71-74, 78, 82, 86, 89) ... 142, 158, 160

Moldes Festivos
Otoño ... 177
Navidad ... 162, 187
Pascua ... 170
Graduación ... 176
Halloween ... 178, 181
Corazones/ Día de San Valentín ... 151, 166, 168
Patriótico ... 174, 175
Día de San Patricio ... 169

Moldes Novedosos
Barbie® (50) ... 156
Bob el Constructor (41) ... 152
Bob Esponja™ (46) ... 155
Brujo Caprichoso (58) ... 176
Caballito Mecedor (67) ... 180, 221
Cachorro Juguetón (17) ... 152
Calabaza Sonriente (58) ... 176
Carriberta ... 164
Cara de Mickey ... 160
Cara de Pooh ... 164
Carro de Bomberos ... 165
Casa, Vertical ... 163
Castillo Encantado ... 161
Chicas Superpoderosas™ (48) ... 156
Coche de Carreras ... 164
Conejo Bugs (46) ... 155
Cono de Helado (28) ... 163
Copo de Nieve (63) ... 152
Coronando el Éxito ... 176
Cruceros Tridimensional (21) ... 160
Dora la Exploradora (42) ... 158
El Arca de Noé ... 160, 221
El Poder de las Flores ... 151
Elmo (49) ... 155
Estrella (76) ... 162
Estrellas y Pistolas (76) ... 174
Festoneado ... 162
Graduado (82) ... 176
Guitarra ... 163
Harry Potter™ ... 157
Herradura de Caballo ... 163
Juego de Moldes de Pelotas de Deporte (61, 84, 87) ... 164
Juego de Moldes de Pooh, Vertebrales (46) ... 154
Juego de Tres Chú-Chú (28, 47) ... 165
La Reina Mimia (44) ... 159
Lápida "Estás del Otro Lado" ... 160
Las Pistas de Blue™ (43) ... 153
Libro, Una Mancha (64)/ Dos Manchas ... 162, 176
Little Suzy's Zoo (51, 88) ... 158, 221
Mariposa (78) ... 168
Megasaurio (59) ... 162
Molde Wonder, Clásico (23) ... 161
Molde Wonder, Mini (67, 94) ... 161
Motocicleta ... 165
Mufleca de Libro de Cuentos (18, 33) ... 161
Osito Cariñoso (76) ... 180, 221
Oso de Peluche, Vertical (17) ... 162, 221
Patito de Goma, Tridimensional (22) ... 160, 221
Payaso Abalanzante (52) ... 162
Pelota de Fútbol (86) ... 164
Pelota de Fútbol Americano 'A' 1 y 'B' 16 (33) ... 164
Pequeño Héroe (20, 33) ... 161
Pooh (46) ... 160
Princesa de Disney (45) ... 160
¡Sosalo-Dos! (48) ... 161
Thomas y sus Amigos ... 166
Tigger ... 164
Tractor ... 165
Tren (21) ... 165
Zapatillas de Ballet (70) ... 161

Mini Moldes
Mini Dapanzon ... 158
Mini Dinosaurio (20) ... 158
Mini Estrella ... 159, 174
Mini Locomotora (24, 47) ... 158
Mini Molde Adhesivo ... 158
Mini Molde Wonder (67, 94) ... 161
Mini Muffin ... 155, 158
Mini Osc, Vertical (86) ... 163
Mini Pelota (24, 25, 44, 61, 84) ... 164

Juegos de Moldes para Pisos
Corazón ... 157, 166
Cuadrado (65, 89) ... 157
Hexágono (15, 103) ... 157
Ovalo (22, 24, 87, 92, 93) ... 157
Pétalo (22, 91) ... 157
Redondo (19, 23, 29, 34, 35, 88, 94, 98-101) ... 157

ÍNDICE TEMÁTICO DE FIESTAS

Personajes Licenciados
Barbie (51) ... 166
Bob el Constructor (3) ... 152
Bob Esponja (12) ... 139
Chicas Superpoderosas (10) ... 156
Correo Bugs (34) ... 159
Dora la Exploradora (6) ... 158
Elmo (7) ... 158
Harry Potter (8) ... 157
Las Pistas de Blue™ (2) ... 152
Little Suzy's Zoo (9) ... 180, 221
Looney Tunes (4) ... 156
Pooh (4) ... 156
Plaza Sésamo (7) ... 160
Princesas de Disney (5) ... 160
Ratón Mickey/ Ratona Minnie (3) ... 159
¡Sosalo-Dos! (11) ... 161
Thomas y sus Amigos (13) ... 166
Tigger (14) ... 164
Winnie The Pooh (14) ... 164

Temas de Fiesta
Juguetes ... 148, 141, 142, 148, 152, 188, 162
Ballerina ... 148, 161
Beisbol ... 148, 152
Carreras de Coches ... 148, 164, 183
Celebraciones de Bodas y Nacimientos ... 141, 146, 148, 149, 152, 200-211, 213, 219
Comunión ... 152
Construcción ... 148, 152
Corazones/ Día de San Valentín ... 140-143, 152, 166-168
Deportes ... 148, 152, 153, 164
Dinosaurios ... 142, 153, 158, 162
"Estás del Otro Lado" ... 149, 150, 160
Fútbol ... 148, 152, 164
Fútbol Americano ... 148, 152, 153, 164
Graduación ... 176
Mariposa ... 152, 161
Muñecas ... 152, 161
Osos ... 140, 141, 142, 152, 158, 160, 162
Patito de Goma ... 142, 146, 160
Patrióticos ... 142-143, 174-175
Payasos ... 153, 162, 164

(1) BARBIE es una marca registrada, propiedad de Mattel, Inc., y utilizada bajo permiso de esta compañía. © 2003 Mattel, Inc. Todos los derechos reservados. (2) © 2003 Viacom International, Inc. Todos los derechos reservados. Nickelodeon, Nick Jr., Las Pistas de Blue y todos los títulos, logotipos y personajes relacionados son marcas registradas de Viacom International, Inc. (3) © HIT Entertainment PLC y Keith Chapman 2003. (4) LOONEY TUNES, sus personajes, nombres y todos los elementos afines son marcas registradas y derechos reservados. © de Warner Bros. (s03) (5) © DCA.com (6) © 2003 Viacom International, Inc. Todos los derechos reservados. Nickelodeon, Dora la Exploradora y todos los títulos, logotipos y personajes son marcas registradas de Viacom International Inc. (7) © 2003 Sesame Workshop. "Plaza Sésamo" y sus logotipos son marcas registradas de Sesame Workshop. Todos los derechos reservados. (8) HARRY POTTER, los personajes, nombres y todos los elementos relacionados son marcas registradas y derechos reservados © de Warner Bros. Derechos de Publicación de Harry Potter © J.K. Rowling. (s03) (9) © 2003 Little Suzy's Zoo (10) CARTOON NETWORK, el logotipo, LAS CHICAS SUPERPODEROSAS y todos los personajes y elementos relacionados son marcas registradas y derechos reservados © de Cartoon Network. (s03) (11) ¡SOSALO-DOS! y todos los personajes y elementos afines son marcas registradas y derechos reservados © de Warner Bros. CARTOON NETWORK y el logotipo son marcas registradas y derechos reservados © de Cartoon Network. (s03) (12) © 2003 Viacom International, Inc. Todos los derechos reservados. Nickelodeon, Bob Esponja y todos los títulos, logotipos y personajes relacionados son marcas registradas de Viacom International Inc. Creado por Stephen Hillenburg. (13) Thomas la Locomotora y sus Amigos. Una producción de Britt Allcroft Company. Basado en "La Serie del Ferrocarril" por el Rev. W. Awdry © Gullane (Thomas) Limited 2003. (14) © Disney. Basado en las obras de "Winnie The Pooh", por A.A. Milne y E.H. Shepard.

¡NUEVO!

color mist™
food color spray



¡Crea efectos de aerógrafo instantáneamente!

Con **Color Mist**™, es fácil añadir hermosos colores en segundos, sin mezclar ni ensuciar. Tan solo agite y rocíe; añada un poco o mucho color. **Color Mist** transformará pasteles, galletas y magdalenas con colores chispeantes.

¡Encontrará ideas emocionantes que usan **Color Mist** en todo este anuario! Busque nuestra sección especial de **Color Mist** en las páginas 4 y 5. Y vea la variedad completa de colores de **Color Mist** en la página 124.





Las instrucciones para pasteles aparecen en la página 30; las instrucciones para rebanadas de pastel y magdalenas aparecen en la página 5.

Nº de Stock 1701-2033
ISBN 0-912696-13-3

©2003 Wilton Industries, Inc.
2240 West 75th Street
Woodridge, IL 60517
Oficina Comercial
630-963-7100, Ext. 3320
Fax: 630-810-2256
www.wilton.com

0 70896 17233 4

C. Ven y Únete a este Circo

Moldes: molde Wonder clásico, pág. 161; 203 mm, 305 mm, 356 x 51 mm, redondo, pág 157
Boquillas: 3, 5, 6, 16, 18, 21, 32, 125, pág. 120-126
Colores: amarillo limón, rojo (sin sabor), azul real, verde Kelly, anaranjado, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: juego de payasos Derby pequeños (2 pag.), pág 152; círculos para pasteles, base para pastel de 457 mm; espigas de plástico, pág 214; juego para dividir pasteles, pág 128; palitos de chupete, pág. 147; juego de picos para velas de feliz cumpleaños, pág. 148; cartulina, cinta transparente, tijeras

Hornea y deja enfriar el pastel hecho con el molde Wonder: los pasteles de 1 capa de 305 mm y 356 mm y el pastel de 2 capas de 203 mm. Corta la base del pastel hecho con el molde Wonder para crear un pastel de 140 mm de altura. Glasee la parte curva y prepárelo para armar los pisos (pág. 110). Glasee apenas el pastel hecho con el molde Wonder.

Divida el molde Wonder en 12 partes en el borde inferior del pastel usando el juego para dividir pasteles. Introduzca un palito de chupete en la parte superior del pastel para tenerlo como guía; usando el borde como regla, marque divisiones verticales en el pastel alineando el palito con la marca divisoria del borde inferior. Cubra las líneas divisorias con estrellas hechas con la boquilla 18, alternando los colores de glaseado.

Divida el pastel de 203 mm en 4 partes. Con la boquilla 16 haga las cortinas en hilos entre las marcas divisorias, dejando 25 mm de espacio libre en el borde superior central de cada una. Con la boquilla 125 haga un volante en el borde inferior del pastel hecho con el molde Wonder. Con la boquilla 18, haga estrellas alrededor de los bordes superior e inferior del pastel de 305 mm y en el borde superior del pastel de 356 mm. Añada un borde de estrellas hecho con la boquilla 21 en el pastel de 356 mm.

Corte la bandera usando la cartulina y péguela al palito de chupete; introdúzcala en la parte superior del pastel. Haga el nombre usando la boquilla 6, ubique los picos para velas. Con las boquillas 32, 5 y 3, moldee los payasos de circo (vea la pág. 110); inserte las cabezas de los payasos. Rinde 120 porciones.



C



D

D. ¡Hágalos Reír!

Galleta: juego de cortadores de galletas Nesting de flor, pág. 142; plancha para galletas de 153 mm; palitos para galletas, pág. 143
Caramelo: Candy Melts® blanco, pág. 144; juego de colores de jardín y primaria para caramelo, pág. 146; bandeja para derretir caramelo, pág. 145
También: mangas para decorar desechables, pág. 132; refrigerios de maíz en forma de cono, chocolates recubiertos de caramelo

Haga el cuello: coloque el tercer cortador de flores más pequeño en la plancha para galletas y rellene con caramelo derretido a una profundidad de 6 mm; refrigere hasta que quede firme, desmolde. Adjunte a los palitos de galleta con caramelo derretido.

Haga la cabeza: Tiña la porción de caramelo blanco derretido usando color negro para caramelo.

Tiña la porción de color piel usando pequeñas cantidades de colores para caramelo rojo y amarillo. Rellena la cavidad de la bandeja para derretir caramelo para la cabeza de caramelo; refrigere hasta que quede firme, desmolde. Adjunte la cabeza al cuello con caramelo derretido. Tiña pequeñas porciones del caramelo blanco de negro, anaranjado, verde, azul y rojo. Haga el contorno del cuello usando el caramelo en mangas de papel pergamino cortadas. Haga los características faciales con puntos y líneas, el cabello y el moño usando caramelo derretido, y deje que los detalles de cada color se sequen antes de pasar al siguiente color. **Haga el sombrero:** sumerja el refrigerio de maíz en caramelo derretido; deje que se seque, haga puntos y dulces al borde. Pegue con caramelo derretido al sombrero en el payaso y el chocolate cubierto con caramelo en el sombrero. Rinden porciones individuales.

*Variaciones de confitería de marca.

A. ¡Levante la Tapa y Vea!

Molde: Mini paleta, pág. 164
Caramelo: Candy Melts® blanco, cocoa claro, pág. 144; molde de chupete Party Time, pág. 166; juego de colores primarios para caramelo, pág. 148
También: mangas decoradoras desechables, pág. 139; juego de pinceles decoradores, pág. 145; juego de payasos Barby pequeños, pág. 153; 4 gotas de especia grandes y 2 pequeñas; chocolates cubiertos de caramelo, tijeras, 2 perchos, bloque de espuma, cuchillo afilado.

Tinta porciones de caramelo blanco derretido de amarillo, de rojo y de azul, utilizando los colores para caramelo. Haga dos caparazones de caramelo (pág. 119) en el molde de mini paletas, uno de 18 mm de profundidad para la parte inferior del cuerpo, y otro de 25 mm de profundidad para la parte superior; guarde en el refrigerador hasta que se haya formado la caparazón; quite el exceso de caramelo y guarde en el refrigerador hasta que quede firme, saque del molde. Con el cuchillo, haga un agujero en el centro del caparazón superior; inserte la cabeza del payaso y adjunte con caramelo derretido. Para los brazos, inserte los pinchos por separado en 2 gotas de especia pequeñas y bañelos con caramelo derretido; colóquelas en el bloque de espuma y guárdelos en el refrigerador hasta que estén firmes. Para las manos, corte 2 gotas de especia rojas por la mitad a lo largo, de 13 mm de altura, y haga una muesca para los dedos pulgares; adjunte con caramelo a las gotas de especia bañadas en caramelo. Quite el pincho y adjunte los brazos al caparazón superior con caramelo derretido. Adjunte los botones de chocolate bañado en caramelo con caramelo blanco derretido. Para los pies, pellizque la punta de las gotas de especia grandes para lograr una forma de lágrima; adjunte al caparazón superior con caramelo derretido.

Moldee los globos de caramelo utilizando el método para pintar (pág. 119); guarde en el refrigerador hasta que queden firmes; sáquelos del molde. Haga el mensaje utilizando caramelo derretido en una manga decoradora desechable cortada. Rellene el caparazón superior con caramelos surtidos.
Rinden porciones individuales.



A

C. Un Sinfín de Gomas de Mascar

Galleta: Juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; plancha para galletas, pág. 143
Boquilla: 3, pág. 132
Colores: violeta, verde hoja, amarillo limón, anaranjado, azul real, negro, roja intenso, pág. 124
Recetas: galletas emparedado, pág. 111; glaseado de flujo de colores, pág. 112
También: mezcla de flujo de colores, pág. 124; triángulos de papel pergamino, pág. 130

Utilice los cortadores redondos y con forma de campana del juego para cortar galletas. Antes de hornear, corte una pequeña porción de la parte superior de la campana y adjunte a la parte superior de la galleta redonda. Recorte el área inferior de la galleta redonda y adjunte la mitad inferior de la campana para formar la máquina de gomas de mascar. Hornee y deje enfriar. Delinee y rellene con glaseado de flujo de colores con la boquilla 3 (pág. 113); deje secar. Añada puntos en las gomas de mascar, y rellene los detalles de la máquina con la boquilla 3 y el flujo de colores concentrado. Rinden porciones individuales.



C



B

B. Música Viajera

Moldes: hogaza pequeña, pág. 158; rejilla para enfriar; plancha para galletas, pág. 143
Caramelo: Candy Melts® blanco, pág. 144; juego de colores primarios para caramelo, pág. 148
También: triángulos de papel pergamino, pág. 130; papel pergamino antiadherente, pág. 128

Tiña porciones de caramelo derretido blanco de azul, negro y gris (mezcle cantidades iguales de colores azul y rojo para el negro, aclare el negro con caramelo blanco para lograr el color gris). Cubra los mini pasteles con forma de hogaza con caramelo derretido; deje endurecer. Apoye el pastel sobre el lado angosto. Haga una manija de 83 mm de ancho x 25 mm de alto usando caramelo derretido en una manga de pergamino cortado. Refrigérelos hasta que estén firmes. De vuelta la manija y vuelva a cubrirla con caramelo derretido. Refrigérelos hasta que esté firme. Haga los parlantes, el panel frontal, el dial, y recalte los detalles con caramelo derretido. Adjunte la manija con puntos de caramelo. Rinden porciones individuales.



D

D. Emparedado Chú-Chú

Molde: Mini locomotora, pág. 159
También: mezcla para panecillo caliente, fiambres variados, queso americano, lechuga, bastones de zanahoria, aceitunas negras, rodajas de pepino, tomate cherry, mondadientes

Siguiendo las instrucciones del paquete de la mezcla para panecillo caliente, hornee el pan en los huecos del molde; deje enfriar.

Corte el pan en mitades horizontales, y arme el emparedado usando sus ingredientes favoritos. Coloque las tiras de queso para formar las bandas del motor y la ventana; corte las aceitunas a la mitad para hacer las ruedas, agregue una rebanada de pepino para hacer la rueda grande; corte los bastones de zanahoria para hacer el frente en ángulo (quitapiedras) y para el eje entre las ruedas; haga la luz delantera con el tomate cherry (asegúrelo con un mondadientes). Rinden porciones individuales.

E. ¡En el Borde, es Tanto!

Galleta: Cortador de arrugas con forma cuadrada Comfort Grip™, pág. 141; palitos de galletas de 300 mm; rejilla para enfriar, pág. 143
Caramelo: Candy Melts® blanco; cacao claro, pág. 144; juego de colores primarios para caramelo, pág. 146; molde de papel para hornear magdalenas (Cordial Cup Molds), pág. 145
También: triángulos de papel pergamino, pág. 130

Haga canastas rígidas con el molde de papel para hornear magdalenas usando caramelo de cacao (pág. 119). Haga los palitos de basquetbol en las cavidades de la bandeja para derretir caramelo usando caramelo teñido de anaranjado y mezcle con un poco de caramelo de cacao (se necesitan 2 mitades para cada palito). Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; páselos del molde. Trace las líneas en la red y en las palotas de basquetbol usando caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes. Cuando las mitades estén firmes, péguelas con caramelo derretido.

Corte, hornee y enfríe tableros de galleta cuadrados; cubra con caramelo derretido; deje endurecer. Tiña de azul y roja las porciones de caramelo con los colores para caramelo; delinee el borde y el área del blanco en el tablero con un zigzag usando caramelo derretido en una manga de pergamino cortada. Lleve al refrigerador hasta que esté firme. Pegue al palito de galleta, la pelota y la canasta con caramelo derretido; deje secar. Rinden porciones individuales.



E



F

F. Dino Cena Afuera

Molde: mini dinosaurio, pág. 159; hogaza pequeña, pág. 158
Caramelo: Candy Melts® blanco, anaranjado, pág. 144; juego de colores de jardín para caramelo, pág. 146
También: mangas decoradoras desechables, pág. 130; espigas de pretzel, hojas de gelatina de menta verde

Haga una placa de caramelo anaranjada en forma de dinosaurio (pág. 119) en el hueco del molde de 8 mm de profundidad (reserve 2 orillas anaranjadas para cada dinosaurio para hacer las partes traseras de caballetes). Tiña porciones de caramelo blanco derretido de verde y violeta utilizando los colores para caramelo. Moldee la placa de caramelo verde en el molde para hogaza pequeña. Lleve las placas al refrigerador hasta que estén firmes; páselas del molde. Pinte manchas violetas, la boca y el ojo con caramelo derretido utilizando la manga desechable cortada; lleve al refrigerador hasta que esté firme. Recorta bordes redondeados en los discos de caramelo anaranjados y péguelos con caramelo derretido en la parte trasera del dinosaurio para hacer las partes traseras de los caballetes. Para hacer el árbol, corte a la mitad hojas de gelatina de menta verde; lleve al refrigerador (esto ayudará a que el caramelo se endurezca más rápidamente al enfriar). Usando caramelo derretido, pegue las hojas a la parte superior de la espiga de pretzel; cuando esté firme, pegue la parte inferior del pretzel a la parte trasera del dinosaurio. Pegue el dinosaurio a la base de la placa de caramelo, y las hojas de gelatina de menta verde adicionales alrededor del dinosaurio utilizando caramelo derretido. Rinden porciones individuales.

G. Casco de Héroe

Molde: hogaza pequeña, pág. 158; plancha para galletas; rejilla para enfriar, pág. 143
Caramelo: Candy Melts® blanco, roja, pág. 144; juego de colores de jardín para caramelo, pág. 146
También: libro de diseños 2004 (borde del sombrero, insignia), pág. 222; mangas decoradoras desechables, pág. 130; papel pergamino antiadherente, pág. 128.

Coloque los mini pastelas en forma de bola sobre el papel pergamino; cubra con caramelo rojo derretido; deje secar. Tiña las porciones de caramelo blanco derretido usando color para caramelo negro y gris. Con un diseño cubierto de papel pergamino, delinee y forme el borde del casco y la insignia con caramelo derretido usando mangas desechables cortadas; lleve al refrigerador hasta que esté firme. Trace líneas en el casco; trace las iniciales en la insignia y péguelo al sombrero con caramelo derretido. Rinden porciones individuales.

*Ligeramente de confitería de Wilton



G

H. Moldeando Personalidades

Galleta: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; glaseado para galletas Ice-A-Cookie™ blanco; plancha para galletas, pág. 143
Caramelo: Kit para hacer caramelos de caras graciosas (incluye Candy Melts, moldes, mangas decoradoras desechables, pincel decorador), pág. 144
Colores: marrón, anaranjado, pág. 124
Receta: galletas amasadas, pág. 111
También: marcadores de color para comestibles FoodWriter™, pág. 126

Con anticipación, moldee las cabezas de caramelo (sin los palitos), los rasgos faciales y el cabello siguiendo las instrucciones del paquete. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; páselos del molde. Adjunte el cabello y los rasgos faciales a las cabezas con caramelo derretido. Tiña la mitad de anaranjado claro (color piel); corte los cuerpos usando el cortador de niño de jengibre del juego; hornee y deje enfriar. Delinee y rellene las galletas con glaseado Ice-A-Cookie; deje secar de un día para el otro. Adjunte la cabeza al cuello usando caramelo derretido. Coloree y dibuje la ropa con los marcadores FoodWriter™. Rinden porciones individuales.



H



A

A. ¡Me Fastidias, Bicho!

Molde: mini paleta, pág. 164
Boquillas: 2A, 2, 3, pág. 132
Colores: negro, rojo intenso, pág. 124; glaseado Ice-A-Cookie™ rojo, pág. 129
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: tabla para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 140; cordón de regalo negro, manzana

Coloque los mini pasteles en la rejilla para enfriar sobre el molde, cubra con Ice-A-Cookie siguiendo las instrucciones del paquete y deje secar por lo menos ½ hora. Con glaseado de mantequilla, haga la cabeza en bola con la boquilla 2A, agregue puntos en el cuerpo con la boquilla 3 (aplaste y alise con el dedo bañado en maicena). Corte piezas de regaliz de 38 mm e introdúzcalas para formar las antenas. Haga una bolita con la boquilla 2 en la punta de cada antena. Añada puntos blancos en el blanco de los ojos con la boquilla 2 (aplástelos y alíselos con el dedo bañado en maicena). Añada puntos en las puplias con la boquilla 2. Delinee la boca con la boquilla 2. Rinden porciones individuales.

C. Tierno y Satisfecho

Molde: muffin estándar, pág. 158
Boquilla: 2, pág. 132
Color: cobre (color de la piel), pág. 126
Caramelo: Candy Melts® cacao claro y amarillo, pág. 144
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: papelitos para hornear estándar blancos, pág. 148; mangas decoradoras desechables, pág. 130; papel pergamino antiadherente, pág. 128; caramelos amarillos de centro hueco, papel encerado

Glasee y alise las magdalenas. Delinee y rellene bases de chupón oval de 318 x 286 mm sobre papel pergamino, con caramelo derretido, en manga decoradora desechable cortada. Sobre el papel pergamino, haga rizos de pelo con caramelo color cacao derretido en una manga cortada. Guarde en el refrigerador hasta que esté firme, séquelo el papel pergamino cuidadosamente.

Adjunte los caramelos de centro hueco a la base del chupón con caramelo derretido. Trace los ojos y la boca con caramelo derretido en una manga cortada; haga la nariz de glaseado de mantequilla con la boquilla 2. Coloque el chupón.
Rinden porciones individuales.



C

D. Mono Glotón

Molde: muffin estándar, pág. 158
Caramelo: Candy Melts® blanco, cacao claro, pág. 144; juego de colores de jardín para caramelo, pág. 148
También: libro de diseños 2004 (partes superior e inferior de la cara del mono), pág. 222; glaseado de chocolate para decoración listo para usar, pág. 124; papelitos para hornear estándar blancos, pág. 148; mangas decoradoras desechables, pág. 130; papel pergamino antiadherente, pág. 128

Glasee y alise las magdalenas con glaseado de chocolate. Tiña porciones de caramelo blanco derretido de negro y rosado claro, utilizando los colores para caramelo. Añada una pequeña cantidad de caramelo color cacao claro derretido al blanco para obtener el color bronceado que se usa en la cara. Delinee y rellene los diseños de la cara cubiertos con papel pergamino con caramelo derretido en mangas desechables cortadas y guarde en el refrigerador hasta que estén firmes. Saque el papel pergamino cuidadosamente. Coloque el caramelo de la parte superior de la cara en una magdalena y superponga con el caramelo de la parte inferior de la cara. Trace los ojos, la nariz, la boca y las mejillas utilizando caramelo derretido en una manga cortada. Introduzca 2 óvalos de Candy Melts color cacao en una magdalena para las orejas. Rinden porciones individuales.

*Ilustración de cubierta de marzo



D

B. Castillo Acogedor

Molde: muffin gigante, pág. 158
Boquillas: 2, 3, 16, 224, 349, págs. 132-133
Colores: rosa, amarillo limón, violeta, verde Kelly, pág. 124
Recetas: glaseados de mantequilla y real, pág. 111
También: merengue en polvo, pág. 124; tabla para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; palitos de caramelo

Con anticipación, usando glaseado real, haga 15 flores de gota color violeta oscuro y 15 color violeta claro con la boquilla 224, y puntos en el centro hechos con la boquilla 2 para cada magdalena; haga flores adicionales por si alguna se rompe; déjelas secar. Dé vuelta las magdalenas, glasee y alise. Haga las ventanas y la ventana de la puerta con la boquilla 2 (alise con el dedo bañado en maicena), delinee las ventanas y el umbral de la puerta con la boquilla 3. Haga cuentas alrededor de la puerta y uno para el picaporte. Corte palitos de caramelo de 89, 102, 108 y 114 mm de largo. Haga bases con forma de roseta para los palitos de caramelo, con la boquilla 16, e introdúzcalas de tal manera que queden alturas escalonadas en el pastel. Haga remolinos en los palitos de caramelo y alrededor del borde superior del pastel con la boquilla 16. Coloque las flores de gota alrededor del borde inferior y añada hojas con la boquilla 349. Rinden porciones individuales.



B

E. ¡Exagerando!

Molde: muffin estándar, pág. 158
Color: rosado, pág. 124
Caramelo: Candy Melts® blanco, pág. 144; juego de colores de jardín para caramelo, pág. 148
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (orejas de cerdo, ojos, pastel), pág. 222; papelitos para hornear estándar blancos, pág. 148; mangas decoradoras desechables, pág. 130; papel pergamino antiadherente, pág. 128; malvaviscos grandes

Glasee y alise las magdalenas. Tiña porciones de caramelo blanco derretido de rosado y negro, utilizando los colores para caramelo. Delinee y rellene los diseños cubiertos con papel pergamino con caramelo derretido en mangas desechables cortadas y guarde en el refrigerador hasta que esté firme. Saque el papel pergamino cuidadosamente. Para la nariz, corte los malvaviscos a la mitad en forma horizontal y bañe los en caramelo derretido; guárdelos en el refrigerador hasta que estén firmes, colóquelos sobre la magdalena. Introduzca las orejas y las patas, coloque los ojos. Trace las narinas, la nariz y las pupilas utilizando caramelo derretido en una manga cortada. Rinden porciones individuales.



E



F

F. ¡Arriba las Margaritas!

Moldes: plancha de 275 x 381 x 51 mm, pág. 152; rejilla para enfriar, pág. 143
También: juego de esténcil de flores Stencil-A-Cookie™, pág. 140; decoraciones sprinkle de cristales de azúcar, pág. 122; glaseado para decorar listo para usar, pág. 124; papel encerado

Hornee un pastel en capas de 25 mm de alto. Corte los pasteles utilizando el cortador de flores del juego. Siga las instrucciones para calentar el glaseado para decorar listo para usar (pág. 111); vierta el glaseado por encima de los pastelas colocados sobre la rejilla para enfriar arriba del molde de plancha. Déjelo secar sobre papel encerado. Coloque el esténcil de flores sobre el pastel, esparza el glaseado sobre el esténcil e inmediatamente rocíe con cristales de azúcar. Rinden porciones individuales.

G. Caras de Sol Radiante

Galleta: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; plancha para galletas; pág. 143
Caramelo: Candy Melts® blanco, pág. 144; juego de colores primarios para caramelo, pág. 146; palitos de chupeta de 102 mm, pág. 147
También: triángulos de papel pergamino, pág. 139; papel pergamino antiadherente, pág. 128

Tiña porciones de caramelo derretido blanco de anaranjado, amarillo, rojo y negro (mezcle cantidades iguales de rojo y azul para obtener el negro). Moldee los rayos de sol y el centro de caramelo utilizando los cortadores con forma de margarita y de semicírculo del juego; coloque los cortadores sobre la plancha de galletas cubierta con papel pergamino y rellene con caramelo derretido, a 8 mm de profundidad. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; séquelos del molde. Adjunte el caramelo redondo al caramelo con forma de margarita con caramelo derretido. Trace los rasgos faciales utilizando caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortado; guarde en el refrigerador hasta que estén firmes. Adjunte el palito de chupeta con caramelo derretido. Rinden porciones individuales.



G



H

I. ¡Café Caliente!

Molde: mini pelota, pág. 164
Boquilla: 2110 (1M), pág. 133
Caramelo: Candy Melts® blanco, cacao claro, pág. 144; juego de colores de jardín para caramelo, pág. 146
Galleta: cortador redondo Ecofort Grig™, pág. 141; plancha para galletas, pág. 143
Receta: ganache batido, pág. 112
También: libro de diseños 2004 (rulos de vapor, asa), pág. 222; mangas decoradoras desechables, pág. 130; papel pergamino antiadherente, pág. 128

Moldee el platillo: Coloque los cortadores sobre la plancha de galletas cubierta con papel pergamino y rellene hasta 8 mm de profundidad con caramelo derretido; guarde en el refrigerador hasta que esté firme; saque del molde. Moldee una estructura de caramelo con forma de taza de té (pág. 119) en un molde de mini pelota; guarde en el refrigerador hasta que esté firme y saque del molde.

Tiña una pequeña cantidad de caramelo blanco de rosado y de verde utilizando los colores para caramelo; haga una flor con cuentas, puntos en el centro, hojas y ramitas de enredadera utilizando caramelo derretido en una manga desechable de papel pergamino cortado. Haga el asa y los rulos utilizando diseños cubiertos de papel pergamino y caramelo derretido en una manga desechable cortada; repase el asa. Deje endurecer a temperatura ambiente. Retire cuidadosamente el papel de las piezas de caramelo. Adjunte el asa a la taza y la taza al platillo con caramelo derretido. Utilizando la boquilla 1M, haga un remolino de ganache batido en la taza; inserte la pieza de caramelo con forma de rizo. Rinden porciones individuales.

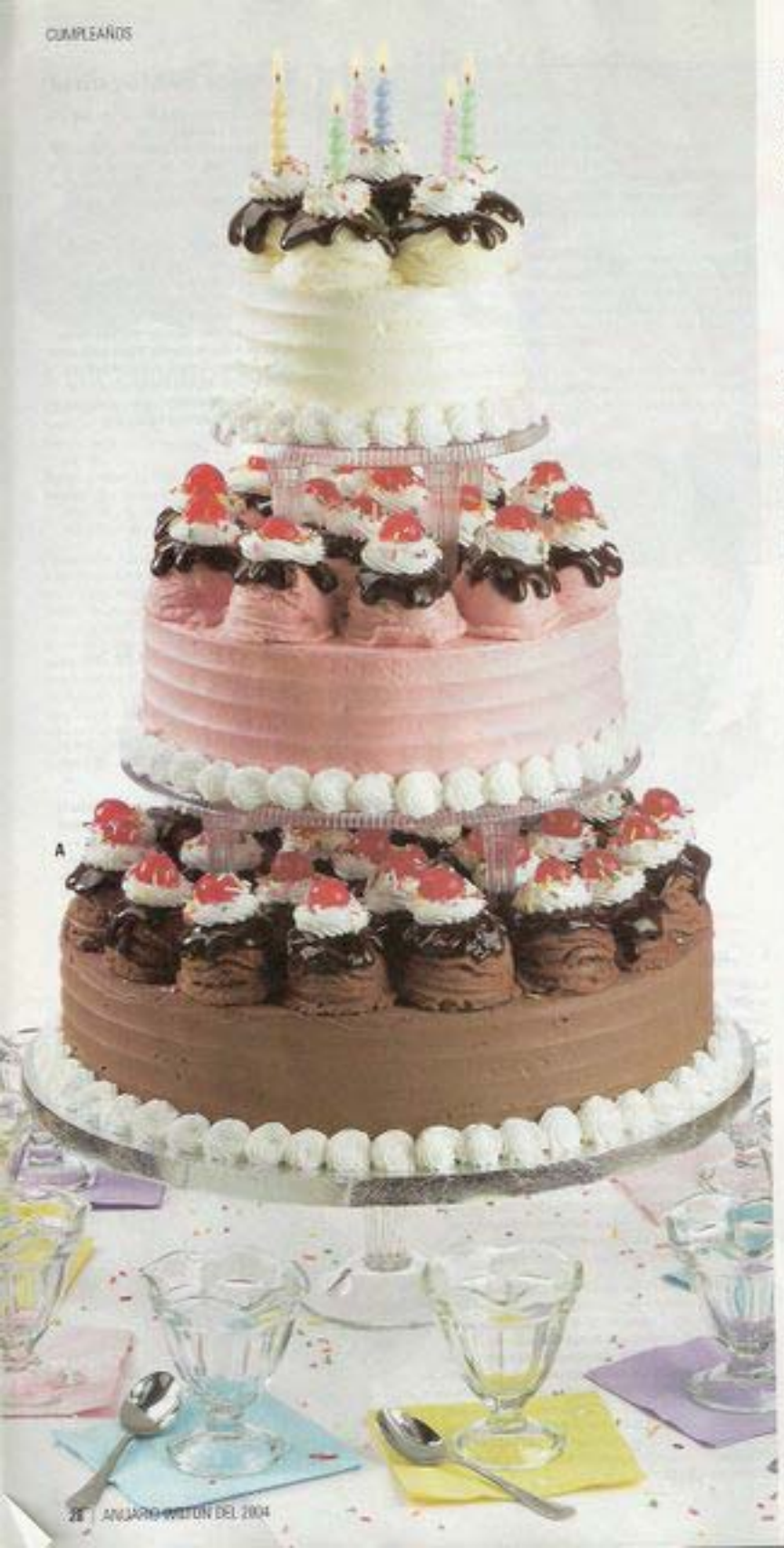
H. Lluvias de abril

Caramelo: molde de caramelo de taza cordial, pág. 148; Candy Melts® blancos, pág. 144
Boquillas: 2, 225 y 349, págs. 133-135
Colores: violeta, amarillo limón, verde hoja, pág. 124
Receta: glaseado real, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (asa y pico), pág. 222; merengue en polvo, pág. 124; triángulos de papel pergamino, pág. 130; papel pergamino antiadherente, pág. 128

Con anticipación, utilizando glaseado real, haga aproximadamente 11 flores de gota para cada caramelo con la boquilla 225 y añada puntos en los centros con la boquilla 2. Haga unas flores de más por si alguno se rompe, y déjelos secar. Moldee el caramelo sólido de taza cordial; guárdelo en el refrigerador hasta que esté firme y séquelo del molde. Delinee los diseños cubiertos con papel pergamino con caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortado; deje secar. Dé vuelta la taza de caramelo y adjunte el asa y el pico con caramelo derretido. Construya un pequeño montículo de glaseado en el centro de la taza, coloque las flores de gota y añada hojas con la boquilla 349. Adjunte la flor de gota al frente con caramelo derretido. Rinden porciones individuales.



I



A

A. Pastel de Helado Sundae

Moldes: 152, 254 y 280 x 51 mm, redondos, pág. 157
Boquillas: 10 y 32, pág. 133
Colores: rosado, amarillo dorado, pág. 124
Recetas: glaseados de mantequilla y de mantequilla con chocolate, pág. 111
También: Icing Sculptor™, pág. 128; bandejas transparentes de 178 y 279 mm, pág. 214; platos transparentes con punta, de 178 mm (2 juegos), pág. 215; decoraciones aprimlé "Rainbow Jimmies", pág. 122; mezcla de glaseado batido sabor vainilla* (se necesitan 3 paq.), pág. 129; base redonda plateada para pasteles de 406 mm, pág. 217; velas de colores suaves con forma de bridón, pág. 197; plato giratorio profesional, pág. 128; mangas decoradoras desechables, pág. 138; bolo de helado de 51 x 57 mm de diámetro, salsa fudge para cobertura , cerezas al marrasquino, helado: 0,9 l (¼ galón) de vainilla, 1,9 l (½ galón) de fresa y 3,8 l (1 galón) de chocolate

Con anticipación, haga bolas de helado y congélelas. Escurra y seque las cerezas al marrasquino y déjelas a un lado.

Glasee y alise los pasteles de 2 capas y 76 mm de alto, glaseando los lados con 13 mm de espesor; y prepárelos para la construcción con el método "push-in" sobre platos (pág. 118). Coloque cada pastel en el plato giratorio; rastrille los lados con Icing Sculptor, utilizando cuchillas rosadas con el lado curvo hacia afuera. Haga rosetas alrededor de los bordes inferiores con la boquilla 18.

Un poco antes de servir, coloque las bolas congeladas de helado sobre los pasteles. Utilizando una manga desechable cortada, vierta salsa fudge por encima del helado y la parte superior del pastel, dejando que se derrame hacia los lados. Haga rosetas de cobertura batida en cada bola con la boquilla 32. Coloque cerezas sobre las bolas en los pasteles de 254 y 280 mm y coloque velas sobre las bolas en los pasteles de 152 mm. Espolvoree las bolas con "rainbow jimmies". Rinde 100 porciones.

*También puede utilizar el Dessert Whipper Pro (pág. 123) con su clásica receta de crema batida para rosetas; utilice la boquilla de tulipán para decorar.



B

B. El Dulce del Osito

Molde: mini oso, pág. 159
Caramelo: Candy Melts® blanco, pág. 144; molde para caramelo Snack Time; juego de colores primarios para caramelo, pág. 148
Boquillas: 3 y 14, págs. 132-133
Colores: rosa, negro, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: tabla para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Parchi-Foil, pág. 212; juego de pinceles decoradores, pág. 145; masilla

Tiña porciones de caramelo blanco de una mezcla de amarillo y anaranjado con una pequeña cantidad de azul (para el coral), amarillo y rosado (para las bolas de helado). Moldee el cono del helado utilizando el método para pintar (pág. 119). Lleve al refrigerador hasta que esté firme; saque del molde.

Glasee y alise las orejas y la parte interior de las patas. Haga puntos en los ojos y la nariz y delinee la boca con la boquilla 3. Rellene la lengua con la boquilla 3 (alise con el dedo batido en malcomal). Cubra el oso con estrellas hechas con la boquilla 14. Coloque el cono entre las manos, forme los brazos con glaseado hechos con la boquilla 14 y luego vuelva a cubrir con estrellas hechas con la boquilla 14. Rinden porciones individuales.

*Independiente de cualquier marca

C. Chú-Chú de Helados

Moldes: juego de tren Chú-Chú, pág. 165; hojaza de 228 x 127 mm, pág. 158

Boquillas: 16, 21, 1M, pág. 133

Colores: amarillo limón, amarillo dorado, verde hoja, verde Kelly, pág. 124

Caramelo: Candy Melts® color cacao claro (3 paq.), pág. 144; palitos para chupetes de 152 mm, pág. 147

Recetas: glaseado de mantequilla, glaseado de crema batida estabilizada, pág. 111

También: Tela para pastelas; envoltorio de papel de aluminio Foncl-Foil, pág. 213; decoraciones sprinkle "Rainbow Nonpareils", pág. 127; galletas con chispas de chocolate (2 de aproximadamente 66 mm de diámetro y 4 de aproximadamente 51 mm de diámetro); 4 galletas rellenas de vainilla; pastillas de chocolate bañadas en caramelo; gelatinas de frutas; pastillas de canela; regaliz de chocolate en rosca; palitos de caramelo; caramelos duros de color roja, cono de helado; cerezas al marrasquino; helado; almendras acarameladas

*Instrucciones de confitería de nieve

Decore el Motor del Tren: utilizando glaseado de mantequilla haga un espiral en el frente del motor con la boquilla 21 y adjunte un caramelo duro color rojo. Cubra el frente en ángulo (quitapiedras) con tiras hechas con la boquilla 21. Glasee y aísle las ventanas. Cubra el motor con estrellas hechas con la boquilla 16. Añada dos bandas en zigzag hechas con la boquilla 21 sobre el motor y adjunte las pastillas de chocolate bañadas en caramelo. Moldee el glaseado en el techo y adjunte el regaliz de chocolate cortado de manera que se adapte. Adjunte las pastillas de canela alrededor de las ventanas. Coloque las galletas con chispas de chocolate en el lugar de las ruedas, adjunte la gelatina de frutas al centro de las galletas con puntos de glaseado y adjunte los palitos de caramelo. Corte un palito de caramelo de 76 mm y adjúntelo a la parte posterior del motor, para conectarlo con el carro de helados. Haga un espiral en el cono del helado con la boquilla 1M. Agregue decoraciones sprinkle y un caramelo duro de color roja. Introduzca un palito de chupete dentro del motor del tren y en el fondo del cono para sostenerlo derecho y seguro.

Decore el Carro de Helados: Haga una estructura de caramelo de 6 mm de ancho y 44 mm de alto utilizando el molde de hojaza y el caramelo derretido (vea la pág. 119). Corte una plancha para adaptar a la parte inferior del carro, envuélvala con papel aluminio, adjunte 2 palitos de caramelo a la parte inferior del carro con caramelo derretido y luego adjunte los palitos a la plancha. Adjunte pastillas de chocolate bañadas en caramelo a los centros de las galletas rellenas con caramelo derretido; adjunte las ruedas de galleta al carro. Adjunte una guirnalda de pastillas de chocolate cubiertas de caramelo a los lados con caramelo derretido.

Inmediatamente antes de servir, llene el carro con bolas de helado. Haga espirales de crema batida estabilizada con la boquilla 1M. Agregue decoraciones sprinkle y cerezas al marrasquino. Esparcirme almendras acarameladas alrededor del pastel. El pastel rinde 12 porciones.

D. ¡Ahí va la bola!

Molde: cono de helado, pág. 163

Boquillas: 4, 2110 (1M), págs. 132-133

Colores: violeta, durazno, verde hoja, rosa, amarillo limón, amarillo dorado, marfil, pág. 124

Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111

También: telas para pastelas, envoltorio de papel de aluminio Foncl-Foil, pág. 213

Nota: Combine color de glaseado marfil con un poco de amarillo dorado para obtener el color del cono.

Glasee y aísle la parte superior y los lados del pastel de cono. Utilizando la boquilla 4, delinee el borde y haga líneas diagonales con una separación de 25 mm entre cada una.

Para las bolas de helado, haga tiras en el pastel con un movimiento oscilante utilizando la boquilla 1M. Rinde 12 porciones.



D



C

C. ¡Una Fiesta en Sí Misma!

(de nuestra portada)

Moldes: redondo de 203 ó 305 x 51 mm, pág. 157; muffin estándar, pág. 158

Boquillas: 8, 2110 (1M), págs. 132-133

Galleta: juego de 101 cortadores de galletas, cortador de cono de helados, pág. 142; palitos de galleta, pág. 142; Ice-A-Cookie™ blanco (2 pag.), rojo, amarillo, azul, anaranjado, verde, pág. 140; cortador de arrugas cuadrado Comfort Grip™, pág. 140; plancha para galletas; rejilla para enfriar, pág. 143

Recetas: glaseado de mantequilla, galletas almendradas, pág. 111

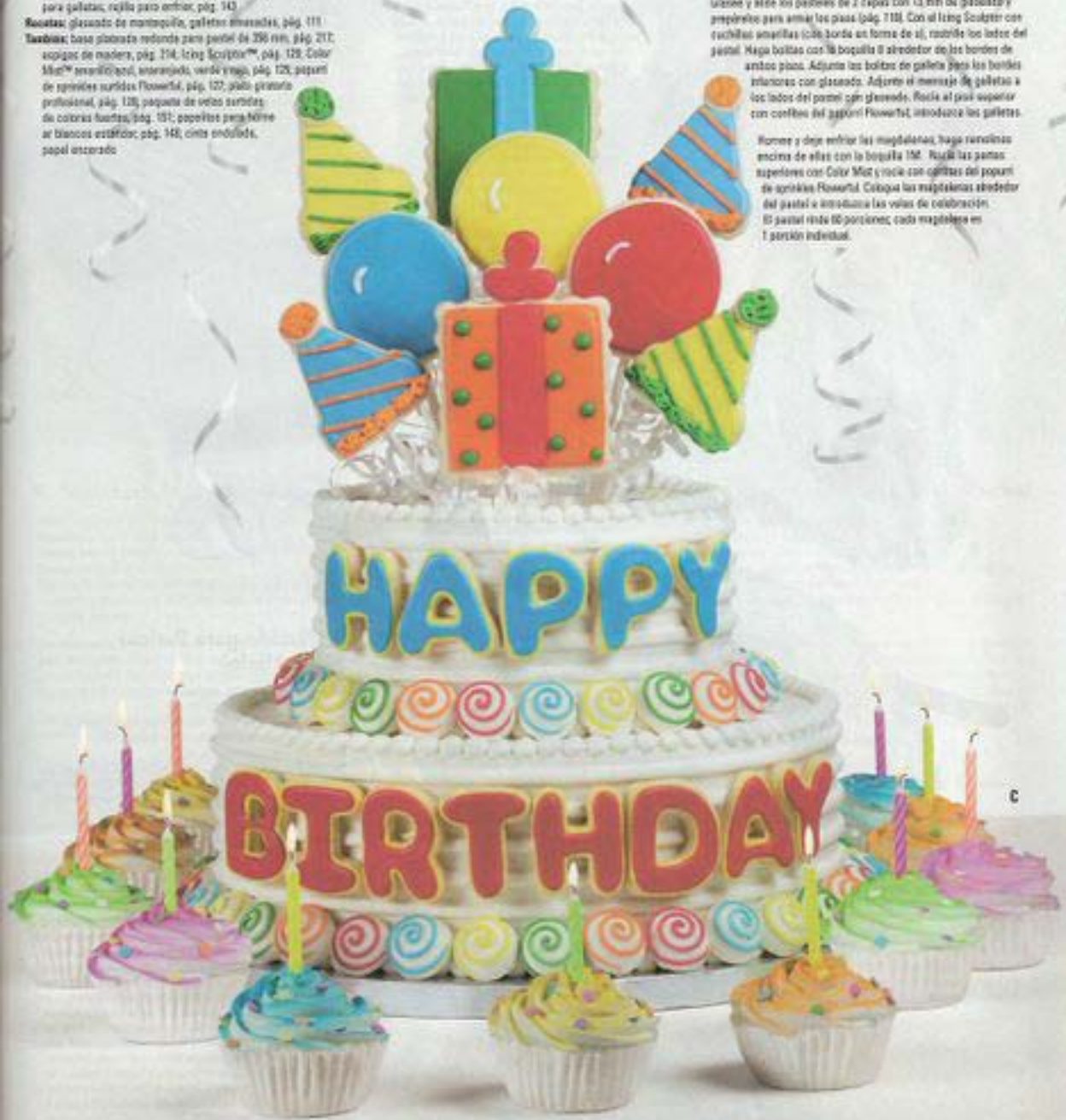
También: base plateada redonda para pastel de 356 mm, pág. 217; espigas de madera, pág. 214; Icing Sculptor™, pág. 128; Color Mist™ amarillo azul, anaranjado, verde y rosa, pág. 126; popurrí de sprinkles surtidos Flowerful, pág. 127; plato giratorio profesional, pág. 128; paquete de velas surtidas de colores fuertes, pág. 151; papelitos para hornear blancos estándar, pág. 148; cinta ondulada, papel encerado

Con anticipación, corte las siguientes galletas: "FELIZ CUMPLEAÑOS", y tres globos redondos de 76 mm, usando el juego de 101 cortadores, 2 regalos cuadrados arrugados, 1 sombrero de cono de helado (recorte el cono del helado y guárdelo para las demás galletas). Forme veinte bolitas de masa de 19 mm de diámetro y colóquelas sobre una plancha para galletas. Para cada galleta de regalo, corte 3 círculos usando la abertura grande de la boquilla 8; colóquelos y presione sobre ellos para formar un moño. Para los pompones, corte 4 círculos con la abertura grande de la boquilla 8; adjunte uno a la punta de cada galleta de sombrero. Hornee y deje enfriar todas las galletas.

Siga las instrucciones de la bolsa para delinear y rellenar las galletas de letras, regalos y sombreros con Ice-A-Cookie™; deje secar de un día para otro. Cubra las galletas de palito con Ice-A-Cookie (pág. 119); deje secar durante al menos media hora. Haga espirales encima de las palitas usando Ice-A-Cookie, con la boquilla decoradora incluida; deje secar. Use Ice-A-Cookie y la boquilla decoradora para lo siguiente: delinear y rellenar cintas y moños; añadir puntos en los regalos; resaltar globos, remolinos y tiras de los sombreros de fiesta; deje secar. Adjunte las puntas a los palitos de galleta con glaseado; ate una cinta ondulada alrededor. Deje a un lado.

Glasee y alise los pasteles de 2 capas con 13 mm de glaseado y prepárelos para armar las pisas (pág. 118). Con el Icing Sculptor con cuchillas amarillas (con borde en forma de sí), recorte los lados del pastel. Haga bolitas con la boquilla 8 alrededor de los bordes de ambos pisos. Adjunte los bolitos de galleta para los bordes inferiores con glaseado. Adjunte el mensaje de galletas a los lados del pastel con glaseado. Rocíe el piso superior con confites del popurrí Flowerful; introduzca las galletas.

Hornee y deje enfriar las magdalenas; haga remolinos encima de ellas con la boquilla 1M. Rocíe las puntas superiores con Color Mist y rocíe con confites del popurrí de sprinkles Flowerful. Coloque las magdalenas alrededor del pastel e introduzca las velas de celebración. El pastel rinde 60 porciones; cada magdalena es 1 porción individual.



C

A. Chico con Fuerza

Molde: Pequeño Héroe, pág. 161
Boquillas: 1, 3, 4, 5, 10, 16, 18, 233, pág. 132-133
Colores: azul real, cobre (color piel), verde Kelly, negro, roja sin sabor, marrón, pág. 124
Receta: glaseado de merengue, pág. 111
También: tabla para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; maicena

Recorte las áreas de la manga para contra incendios, el cuello y los puños de las mangas del pastel. Glasee y aísle los lados, las áreas del fondo y la boca. Delinee la ropa, los zapatos, la cara, los brazos y el bate con la boquilla 4. Haga puntos en el centro de los ojos y la nariz con la boquilla 4 (aísle con el dedo bañado en maicena). Cubra la ropa, la cara y los brazos con estrellas hechas con la boquilla 16. Trace un borde alrededor de la gorra con la boquilla 4, recorte las mangas y el cuello, los zapatos y el emblema de la camiseta (aísle con el dedo bañado en maicena). Imprima los números con la boquilla 3. Rellene el bate con la boquilla 10. Añada tiras para los cordones de los zapatos y plastrón removibles con la boquilla 3. Haga estrellas en el área azul alrededor del borde inferior con la boquilla 18 y haga puntos cerrados en el área verde del borde inferior con la boquilla 233. En el borde inferior, haga bolitas con la boquilla 5 con costuras en línea hechas con la boquilla 1. Rinde 12 porciones.

A



B



C

B. ¡Nacido para Patinar Sobre Hielo!

Molde: payaso malabarista, pág. 162
Boquillas: 2A, 3, 5, 16, págs. 132-133
Colores: azul real, roja intenso, marrón, negro, cobre (color piel), amarillo dorado, amarillo limón, verde hoja pág. 124
Receta: glaseado de merengue, pág. 111
También: libro de diseños 2804 (cuerpo, patines, palo de hockey), pág. 222; plancha para pastel; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; espátula derecha de 275 mm, pág. 130; cartón, mondadientes, maicena

Nota: Añada una pequeña cantidad de amarillo limón al amarillo dorado y al verde hoja para lograr los tonos exactos.

Corte los diseños del palo de hockey y los patines en cartón. Envuelva los patines con Fanci-Foil; glasee y aísle el palo.

Recorte el cuello y el área de la corbata del pastel. Glasee y aísle los lados, y glasee levemente la parte superior. Rodee el borde inferior con rosetas hechas con la boquilla 16. Trace el diseño del cuerpo con un mondadientes. Delinee el cuerpo y los rasgos faciales con la boquilla 3. Rellene la boca y la lengua con la boquilla 3 (aísle con el dedo bañado en maicena). Marque una línea pequeña en el centro de la lengua con una espátula. Cubra la cara, los brazos, la camiseta y los pantalones con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga los ojos como líneas con la boquilla 3. Introduzca los cuchillos de los patines dentro del pastel. Rellene las botas de los patines con la boquilla 3A (aísle con el dedo bañado en maicena). Haga líneas para los cordones con la boquilla 3. Delinee y rellene los dientes con la boquilla 3. Coloque el palo de hockey; delinee las manos con la boquilla 3 y cubra con estrellas hechas con la boquilla 16; repase para aumentar la dimensión. Añada el cabello cerrado con la boquilla 3. Delinee y rellene la venda con la boquilla 3. Imprima el número con la boquilla 5. Rinde 12 porciones.



C. Sosteniendo la Raqueta

Molde: muñeca de libro de cuentos, pág. 161
Boquillas: 1, 2, 3, 8, 10, 16, página. 132-133
Colores: amarillo limón, negro, marrón, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (raqueta de tenis), pág. 222; tabla para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; cartón; malcana

Con anticipación, corte el diseño de la raqueta en cartón y cubra con papel de aluminio. Glasee y alise el área del encordado. Delinee las cuerdas con la boquilla 3. Haga el marco de la raqueta con la boquilla 16 y el mango con la boquilla 3. Deje a un lado.

Recorte las áreas levantadas del pastel: la línea del cuello, los brazos, el cabello donde estarán las orejas y la parte exterior de las piernas.

Glasee y alise los lados y las áreas traseras. Delinee la cara, los rasgos faciales, las orejas, el vestido, los brazos, las piernas, las medias y los zapatos con la boquilla 3. Rellene los ojos, la boca y los puños de las mangas con la boquilla 2; rellene los zapatos con la boquilla 8 (alise con el dedo bañado en maicena). Cubra la cara, los brazos, las piernas, el vestido y las medias con estrellas hechas con la boquilla 16; repase la nariz. Añada las pestañas cortadas con la boquilla 1, haga los moños con la boquilla 2 y haga el cabello cortado con estrellas hechas con la boquilla 16. Delinee y rellene la vincha con la boquilla 3. Coloque la raqueta y delinee las manos con la boquilla 2; rellene con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga pelotas alrededor del borde inferior con la boquilla 16 y tréboles lineas con la boquilla 2 para que parezcan pelotas de tenis.
Rinde 12 porciones.

D. ¡Trabajando las 24 Horas del Día!

Molde: plancha de 229 x 330 x 51 mm, pág. 157
Boquilla: 3, pág. 132
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; mezcla para brownies

Hornee los brownies. Mientras están tibios, corte formas de pelotas de fútbol americano con el cortador del juego. Retire del molde y deje enfriar. Haga las líneas y las costuras con la boquilla 3. Rinde porciones individuales.



E. Para los Días Fríos de Fútbol

Molde: pelota de fútbol americano 1 y 10, pág. 164
Boquilla: 21, pág. 133
Caramelo: Candy Melts® cacao claro, pág. 144
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111; dulces de caramelo de arroz favoritos (no necesita doble receta)
También: plancha para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217

Prepare las recetas de los dulces de caramelo: añada un paquete de caramelos derretido a la mezcla de mantequilla o malvaviscos luego de que esté derretida. Añada el cereal, revolviendo, y presione la mezcla dentro del molde de pelota de fútbol americano. Saque del molde, deje enfriar. Coloque en una plancha cubierta con papel de aluminio. Delinee las costuras y haga cintas en zigzag con la boquilla 21. Rinde 12 porciones.

F. ¡Nadie les Puede Ganar!

Molde: muffin estándar, pág. 158
Boquilla: 233, pág. 135
Color: verde Kelly, pág. 126
Muñecos: juego de fútbol, pág. 153
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: papelitos para hornear con motivos de fútbol, pág. 148; espátula derecha de 203 mm, pág. 130

Glasee las magdalenas con la espátula hasta que queden esponjosas. Coloque los muñecos. Haga pasta cortada sin un orden específico con la boquilla 233. Rinden porciones individuales.



A. ¡Rabinos Joviales!

Moldes: 152, 229, y 406 x 51 mm, redondos, pág. 156
Boquillas: 1, 2, 3, 16, 32, págs. 122-123
Color: azul real, pág. 124
Recetas: glaseado de mantequilla, pág. 111; glaseado de flujo de colores, pág. 112
También: Kits de diseños 2004 (estrella de David, león, rabinos bailarines, dibujo de latrás), pág. 222; bandeja separadora Decorator Preferred® de 254 mm, pág. 214; patas removibles de 229 mm del juego para diadé pasteles transparente, pág. 212; Rolled Fondant listo para usar (se necesitan 1kg oz./ 4,8 kg), alisadores de fondant Easy-Glide, pág. 130; envoltorio de papel de aluminio plateado Fanci-Foil, pág. 212; palitos de galletas de 152 mm, pág. 142; palitos de chopeta de 102 mm, pág. 142; mezcla de flujo de colores, pág. 124; juego de prensa de moldes favoritos para el decorador, pág. 137; papel pergamino extradurante, pág. 126; mondadientes; planchas corrugadas de espesor triple, de 508 mm.

Con al menos una semana de anticipación, haga las piezas de flujo de colores (pág. 112): la estrella de David es una pieza tridimensional hecha con una placa de estrella grande como base y secciones individuales adjuntadas encima de la misma. Usando los moldes, la boquilla 2 y el glaseado de flujo de colores concentrado, delinee la estrella de David grande, las 6 puntas de estrella, la pieza central de 6 lados y el león; coloree con flujo de colores diluido y deje secar. Usando el flujo de color azul, delinee y rellene 2 moldes de cada rabino; deje secar durante 48 horas. Cuando estén secos, use la boquilla 2 y glasee para adjuntar las secciones de la estrella, vuelva a delinear los bordes y el diseño en la estrella para dar más profundidad. Adjunte un palito de galleta de 152 mm a la parte trasera de la pieza de la estrella de David con glaseado de flujo de color; deje secar. Adjunte los rabinos a los palitos de chopeta con glaseado de flujo de colores; deje secar.

Prepare los pasteles de 2 capas (de 76 mm de altura) para colocar los pilares y armar los pisos (pág. 110). Prepare los pasteles para aplicar el rollad fondant (pág. 105), cubra todos los pasteles con fondant y alise.

En la parte superior del pastel de 152 mm y en los bordes y lados del pastel de 406 mm, haga volutas usando la más pequeña del juego de prensa de moldes. Delinee las volutas con glaseado de mantequilla usando la boquilla 16. Haga conchas en los bordes inferiores de todos los pasteles con la boquilla 32.

Trace el diseño de las letras en cada pastel con un mondadientes. Delinee el mensaje con la boquilla 1 y rellene con la boquilla 2 usando glaseado de flujo de colores. En la recepción, arme los pasteles; introduzca la estrella de David y los rabinos, colocando los rabinos en ángulo según sea necesario para que apenas toquen la bandeja separadora. Rinde 112 porciones.

B. Arreglos Florales de Quinceañera

Moldes: 203, 254, 305, 356 x 51 mm, redondos; pág. 158
Boquillas: 3, 4, 7, 8, 10, 12, 101, 102, 104; págs. 132–135
Colores: rosado, verde Kelly; pág. 124
Recetas: glaseados de mantequilla y real; pág. 111
También: cuentas de perlas blancas grandes (8 mm); engrapadora de metero; pág. 214; Rolled fondant listo para usar (284 oz./7.5 kg); alisadores de fondant Easy-Glide, Gum-Tex™ Karaya; pág. 136; juego de pinceles decoradores; pág. 145; círculos para pastillas; pág. 213; merengue en polvo; pág. 124; clavo para flores 7; pág. 130; cinta rosada de 16 mm de ancho (7.3 m); alambre de floristo blanco calibre 24; círculo de enchapado de 457 mm; bola de espuma para manualidades de 76 mm de diámetro; mondadientes

Con anticipación, cubra y alise el círculo de enchapado con 1 kg de fondant. Deje a un lado. También con anticipación, haga las siguientes rosas con glaseado real rosado: 145 rosas con la boquilla 101, con bases hechas con la boquilla 8; 16 rosas con la boquilla 102, con bases hechas con la boquilla 7; 18 rosas con la boquilla 104, con bases hechas con la boquilla 12. Haga unas flores de más por si alguna se rompa, y déjelas secar. **En tramos de alambre de 76 mm, haga 16 cálices con la boquilla 8 y 18 con la boquilla 10, con glaseado real verde; deje secar.** Adjunte las rosas hechas con la boquilla 102 a los cálices hechos con la boquilla 8 y las rosas hechas con la boquilla 104 a los cálices hechos con la boquilla 10, con glaseado real (pág. 111). Deje a un lado. Prepare pasteles de 2 capas de 203, 254 y 305 mm y un pastel de 3 capas (cada capa 38 mm de altura; rellene y glasee para crear un pastel de 127 mm de altura) para armar los pisos (pág. 110). Prepare los pasteles para aplicar el rolled fondant (pág. 109); cubra y alise.

Para el pastel de 356 mm: coloque el pastel sobre la plancha cubierta con fondant. Marque el pastel a 25 mm de la parte inferior usando un mondadientes donde se colocará el volante superior. Marque 12 mm por encima de la marca del volante, donde se colocará la parte inferior de la cinta de abajo; marque 13 mm desde el borde superior del pastel donde se colocará la parte superior de la cinta de arriba. Adjunte las cintas con puntos de glaseado. Marque y adjunte los volantes de fondant/Gum-Tex (pág. 118).

Para los pasteles de 203, 254 y 305 mm: marque los pasteles a 25 mm de la parte inferior (para el borde inferior de la cinta de abajo); 13 mm desde el borde superior del pastel (para el borde superior de la cinta de arriba). Adjunte las cintas con puntos de glaseado. Con glaseado real, adjunte una línea de las rosas hechas con la boquilla 101 a todos los lados de los pasteles, centrándolas entre las cintas de arriba y de abajo y colocándolas a 8 mm de distancia entre sí. Haga una línea de glaseado real con la boquilla 3 en el borde del volante superior en el pastel de 356 mm y alrededor de la base de los pasteles de 203, 254 y 305 mm; adjunte las perlas.†

Para el ramo de rosas superior: corte por la mitad la bola de espuma para manualidades y cúbrala completamente con fondant. Introduzca en la bola las rosas hechas con las boquillas 102 y 104 unidas con alambre. En la recepción, coloque el ramo de rosas sobre el pastel. Rinde 151 porciones.

†Quite las perlas antes de cortar y servir.

El recuerdo perfecto: *haga un bollito de tul relleno de almendras fondant (pág. 211) y dele con una banda para recuerdo de flor de 6 pétalos (pág. 210); coloque el bollito en una cesta en forma de flor plateada (pág. 209).*



B

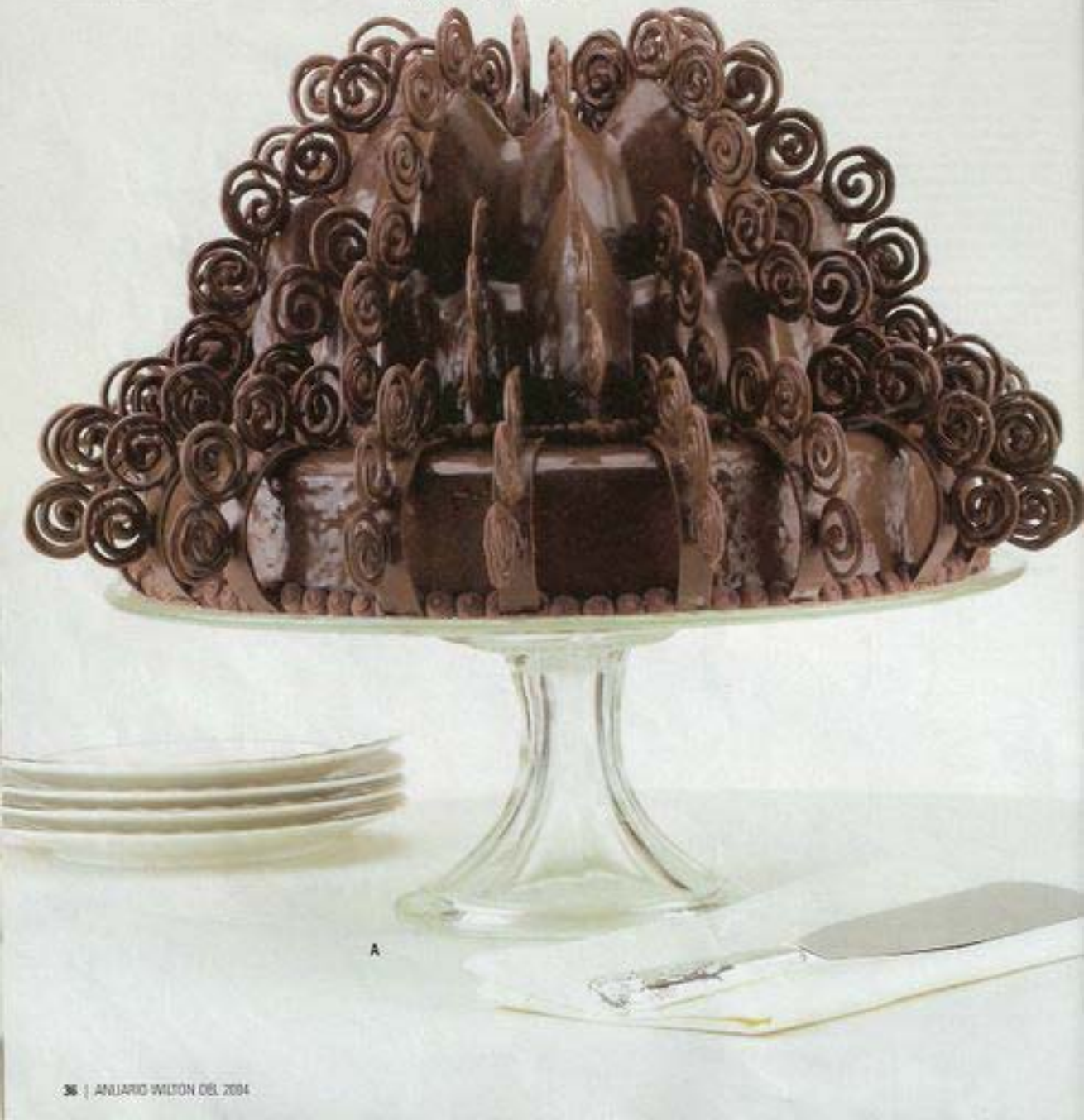
A. Cascada de Chocolate

Moldes: Cascada Dimensions™, pág. 154; redondo de 305 x 51 mm, pág. 152; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 143
Boquillas: 4, 5, pág. 132
Receta: glaseado de mantequilla con chocolate, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (arabescos), pág. 222; Candy Melts®* color cacao claro, pág. 144; juego de pinceles decoradores, pág. 140; triángulos de papel pergamino, pág. 130; juego para formar flores, pág. 136; espigas de madera, pág. 214; círculos para pasteles de 254 y 305 mm, pág. 210; espátula en ángulo de 203 mm, pág. 138; papel pergamino antiadherente, pág. 128; papel para congelador

*Ingredientes de confitería de marca

Con varios días de anticipación, haga los arabescos y las bandas. Usando un diseño cubierto con papel pergamino, haga entre 200 y 250 arabescos con caramelo derretido en una manga cortada; haga de más por si alguno se rompe y deje endurecer. Dé vuelta los arabescos y repase las partes de atrás; guarde en refrigerador hasta que estén firmes. Para las bandas, corte entre 25 y 30 tiras de papel para congelador, de 92 mm de largo x 13 mm de ancho. Coloque las tiras, con el lado brillante hacia arriba, sobre el papel pergamino. Barnice y rellene toda la tira con caramelo derretido en una bolsa de papel pergamino cortada; alise con una espátula en ángulo. Levante la tira, limpie los bordes con los dedos y deje secar hasta que el caramelo comience a mostrar una terminación sin brillo. Trasládelas a los formadores de flores grandes y péelo con una segunda capa de caramelo para mayor resistencia. Deje endurecer y retire cuidadosamente el papel para congelador.

Hornee y deje enfriar la Cascada y los pasteles redondos de una capa. Corte los círculos de pastel para que se adapten a la cascada y a los pasteles redondos. Coloque ambos pasteles sobre los círculos para pasteles. Cubra ambos pasteles con caramelo derretido. Introduzca las espigas de Madera en el pastel Redondo, centrándolas entre 3 y 6 mm más altas que el pastel. Cuando el pastel de Cascada esté seco, vuelva a cubrirlo con caramelo derretido; deje secar. Coloque la Cascada sobre el pastel redondo; con glaseado de mantequilla, haga bolitas con la boquilla 4 alrededor del borde inferior del pastel redondo. Enfríe los arabescos en el congelador; retire cuidadosamente el papel pergamino con una espátula con filo, y adjunte a los arcos del pastel de Cascada con caramelo derretido. Adjunte las tiras de caramelo al pastel redondo con caramelo derretido, entre los arcos del pastel de Cascada. Adjunte los arabescos a las tiras con caramelo derretido. Rinde 52 porciones.



A

B. Camafeos Nirvana

Molde: 305 x 76 mm, redondo, pág. 156
Boquillas: 1, 1L, 2, 3, 12, 16, 26, 101, 103, 349, 352, págs. 133-135
Colores: marfil, rosa, amarillo limón, verde Kelly, verde musgo, pág. 124
Recetas: glaseados de mantequilla y real, pág. 111; flujo de colores, pág. 112
También: libro de diseños 2004 (marco lateral, cuello pequeño superior, cuello grande superior, cuello inferior, plancha de base), pág. 332; clavo para flores 7, juego de clavos para lirios, pág. 130; estambres blancos, pág. 136; círculos para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; mangas decoradoras desechables, pág. 132; mezcla de flujo de colores, merengue en polvo, pág. 124; juego de pinceles decoradores, pág. 145; papel encerado, papel de aluminio, malvaviscos en miniatura, regla

Nota: añada una pequeña cantidad de color verde musgo al verde Kelly para obtener la tonalidad que se usa.

Con anticipación, haga las siguientes flores de glaseado real: 6 pensamientos rosados con la boquilla 106 (pág. 117) sobre clavos para lirios de 41 mm, con centros de estrella verdes hechos con la boquilla 16 y estambres; 30 flores de manzana rosadas con la boquilla 101 (pág. 116) con centros de puntos amarillos hechos con la boquilla 1; 103 flores de gota blancas con la boquilla 28, con centros de punto blancos hechos con la boquilla 2. Haga flores de más, de todos los tipos, por si alguna se rompe, y déjelas secar.

Con anticipación, usando los moldes y la boquilla 2, haga las piezas de flujo de colores (pág. 112): 8 de cada uno de los paneles laterales y cuellos inferiores; 1 de cada cuello superior grande y pequeño. Deje secar. Rocíe las áreas ovaladas y triangulares de los paneles laterales con cuentas de glaseado real hechas con la boquilla 2; añada ramos de enredadera hechas con la boquilla 1L alrededor de los óvalos, y adjunte flores de gota. Haga flores de lis con la boquilla 2 en las esquinas de los triángulos; deje secar. Coloque el cuello superior pequeño sobre el cuello superior grande; rodéelos con cuentas de glaseado real hechas con la boquilla 2; deje secar.

Usando el molde, corte una plancha de base de doble espesor de los círculos para pastel; envuelva con papel de aluminio.

Glasee y alise dos pasteles redondos de 2 capas (de 152 mm de altura). Coloque el pastel sobre la plancha hexagonal preparada. Siga las instrucciones de armado del panel de flujo de colores (pág. 113) para adjuntar las piezas del panel. Haga un montículo de glaseado sobre el pastel con la boquilla 12, coloque las peladuras y añada hojas con la boquilla 352. Adjunte, con glaseado de mantequilla, ramilletes de flores de manzana al centro de los paneles laterales y en las esquinas de los paneles; añada hojas con la boquilla 349. Rinde 48 porciones.

C. Flujo de Flores

Moldes: 152, 305 x 51 mm, redondos, pág. 157
Boquillas: 1, 2, 3, 5, 12, 101, 104, 125, 349, 366, p. 132-135
Colores: verde Kelly, verde musgo, amarillo mantequilla, pág. 124
Recetas: glaseados de mantequilla y real, pág. 111
También: plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; espigas de madera, pág. 214; juego para formar flores, pág. 136; merengue en polvo, pág. 124; clavo para flores 7, pág. 130; parches para flores, pág. 284; alambre blanco de florista calibres 20 y 22, cinta floral blanca

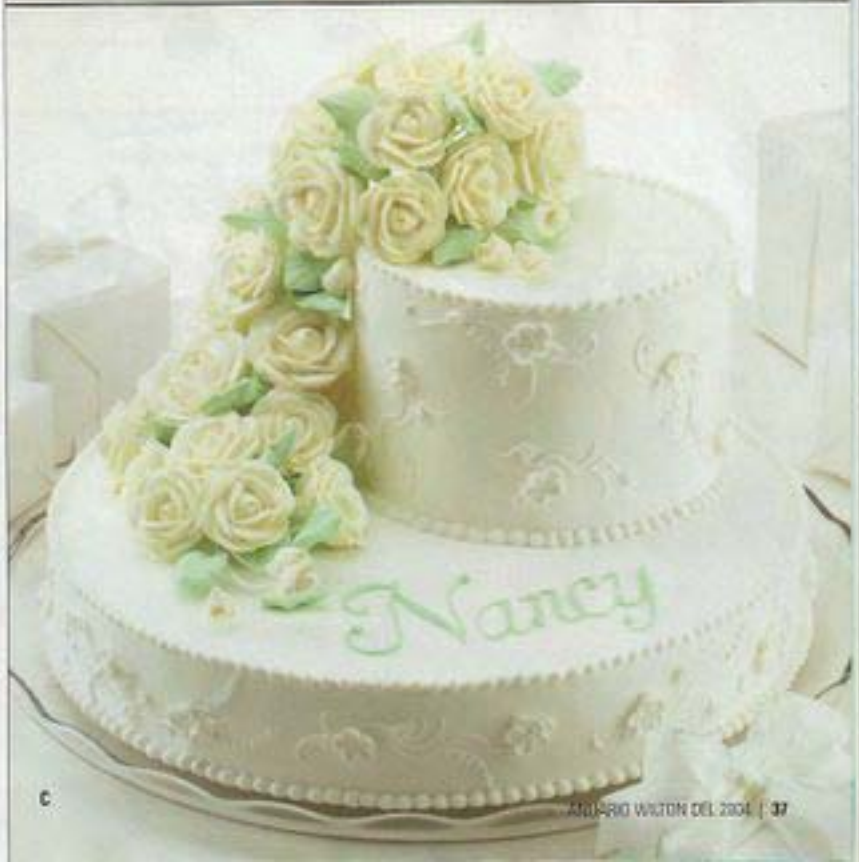
Con anticipación, haga flores de glaseado real: haga 36 de cada una: rosas con la boquilla 104 y rosas con la boquilla 125, con bases hechas con la boquilla 12; haga flores adicionales por si alguna se rompe, y déjelas secar. Haga 48 flores de manzana con la boquilla 101 (pág. 116), con centros de punto hechos con la boquilla 2; deje secar sobre formadores de flores pequeños.

Haga cálices sobre alambres con la boquilla 3 (pág. 117), usando una combinación de glaseado real verde Kelly y verde musgo; use alambre calibre 30 para las rosas hechas con la boquilla 125 y alambre calibre 22 para las rosas hechas con la boquilla 104. Deje secar y adjunte a las rosas con glaseado real. Sobre alambre calibre 20, haga 30 hojas con la boquilla 366 y 10 botones de rosa con la boquilla 104; deje secar. Arme 2 ramilletes de rosas y hojas; únalos con cinta floral y corte el exceso de alambre; el ramillete más pequeño tendrá aproximadamente 10 rosas, 13 hojas y 3 botones de rosa; el ramillete más grande tendrá aproximadamente 14 rosas, 17 hojas y 3 botones de rosa.

Glasee y alise los pasteles de 2 capas de 152 mm y los pasteles de 1 capa de 305 mm con glaseado de mantequilla y prepárelos para armar los pisos (pág. 110). Sin un orden específico, haga ramas de enredadera con la boquilla 1, y zarcillos sobre los lados, con un movimiento de "s". Haga hojas con la boquilla 349, y adjunte las flores de manzana a las ramas de enredadera. Haga los bordes de cuentas superior e inferior con la boquilla 5, sobre ambos pisos. Doble los alambres de florista sobre el ramillete y colóquelo sobre los parches de flores; inserte en los pasteles. Escriba el nombre con la boquilla 2. Rinde 92 porciones.



B



C

FIESTA V.I.P.

Esta es nuestra idea de una fiesta de Hollywood. Las estrellas más importantes de la actualidad. Coloridas y divertidas golosinas. Y una lista de invitados que incluye a sus niños favoritos, que estarán muy sorprendidos de que haya logrado que *Bob Esponja* asista.



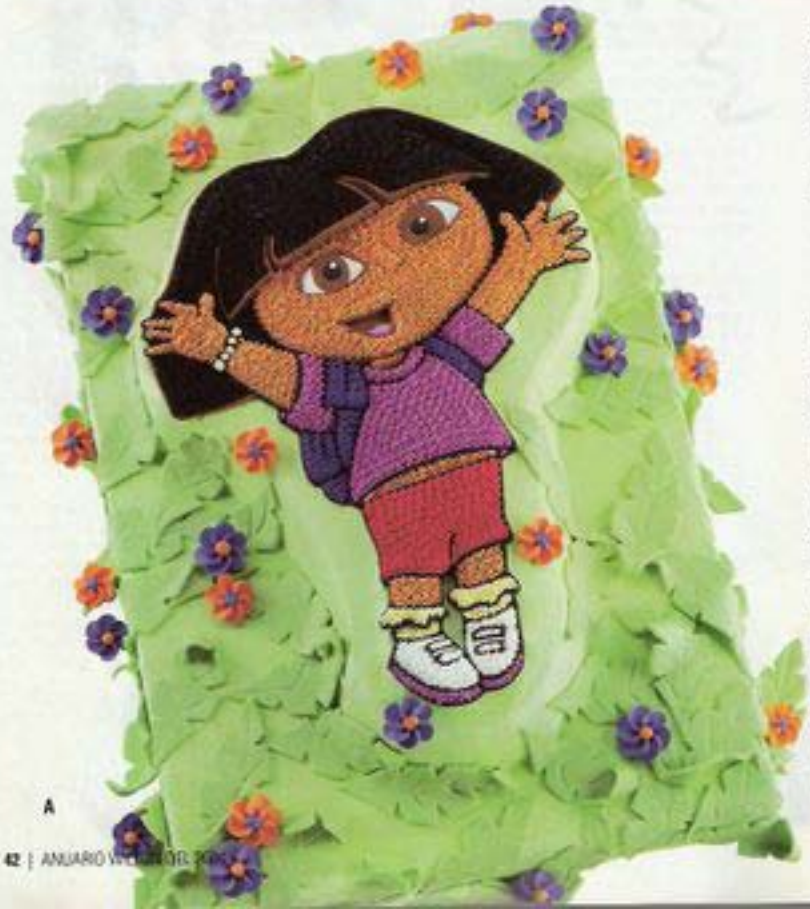
Las instrucciones para los proyectos que se muestran aquí están en la página 48




SpongeBob
SquarePants
BRAD



B



A

A. Vámonos con *Dora*

Moldes: *Dora la Exploradora*, pág. 168; plancha de 305 x 457 x 51 mm, pág. 157

Boquillas: 2D, 3, 16, págs. 132-133

Colores: juego de colores de glaseado de *Dora la Exploradora* (incluye marrón, color piel, rosado, rojo), pág. 168; negro, amarillo limón, violeta, verde musgo, verde hoja, anaranjado, pág. 124

Recetas: glaseados de mantequilla y real, pág. 111

También: Rolled Fondant listo para usar, pág. 139; juego para hacer flores Floral Collection, pág. 137; triángulos de papel pergamino, pág. 139; tabla para pasteles de 330 x 483 mm; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; espigas de madera, pág. 214; merengue en polvo, pág. 124; juego de pinceles decoradores, pág. 140; círculo de espuma o cartón de doble grosor de 406 x 533 mm; cuchillo afilado, malcena, papel encerado

Nota: combine verde hoja con un poco de verde musgo para lograr el tono utilizado.

Con anticipación, usando glaseado real, haga 15 flores de gote anaranjadas y 15 violetas con la boquilla 2D. con puntos de los colores opuestos en el centro hechos con la boquilla 3. Haga unas flores de más por si alguna se rompe, y déjelas secar.

Prepare a *Dora* y los pasteles redondos de 1 capa para armar los placa (pág. 110). Glasee y alise el pastel en capas, los lados y las orillas del fondo de *Dora*. Delinee la cara, los rasgos faciales, el cabello, el cuerpo, la ropa, los zapatos, la mochila y el brazalete con la boquilla 3. Trace la boca, la lengua, los ojos, las pupilas y haga puntos en los reflejos de los ojos con la boquilla 3 (alise con el dedo bañado en maicena). Cubra a *Dora*, la ropa y la mochila con estrellas hechas con la boquilla 16. Rellene con puntos las cuentas del brazalete con la boquilla 3.

Tiña el fondant con una combinación de verde hoja y verde musgo. Amase y corte hojas utilizando el cortador de hojas de tulipán del juego Floral Collection. Corte muescas en cada hoja con un cuchillo afilado y marque las líneas con una herramienta de nervadura del juego. Pincele la parte de atrás de las hojas con agua y colóquelas sobre el pastel, enrollando los bordes hacia arriba. Adjunte las flores con puntos de caramelo. Rinde 84 porciones.

©2007 Viacom International Inc. Todos los derechos reservados. Nickelodeon, Nick Jr., Dora la Exploradora y todos los títulos, logotipos y personajes relacionados son marcas registradas de Viacom International Inc.



C

B. El Paraíso Tropical de *Dora*

Moldes: muffin estándar, pág. 150; redondo de 152 x 51 mm, pág. 157
Boquilla: 66, pág. 133
Colores: verde hoja, verde musgo, verde Kelly, azul real, violeta, pág. 124
Caramelo: Candy Melts® blanco, pág. 146; juegos de colores primarios y de jardín para caramelo, pág. 146; molde de chapeta El Poder de las Flores, pág. 191; palitos de chupete Aros Iris (3 paq.), pág. 147
Recetas: glaseados de mantequilla y real, galletas amasadas, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (montañas grandes y pequeñas, caballete, palmeras), pág. 222; valla de *Dora la Exploradora*, papelitos para hornear estándar, pág. 188; círculos para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; azúcar rubia granulada, espigas de pretzel

Nota: combine verde hoja con una pequeña cantidad de verde musgo para lograr el color del glaseado para el pastel y las magdalenas. Para el color de las hojas, combine verde hoja con una pequeña cantidad de verde musgo y verde Kelly. Para el color de la montaña, combine azul real con una pequeña cantidad de violeta.

Con anticipación, moldee las flores de caramelo sobre los palitos: tiña caramelo blanco derretido de rosado y anaranjado utilizando los colores para caramelo; moldee los chupetes con forma de flor utilizando el método para pintar (pág. 119) y palitos verdes. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; séquelos del molde. Moldee los bases de las palmeras: llene 2 cavidades de molde para muffins con 13 mm de caramelo derretido; ponga en el congelador 5 minutos. Retire el caramelo del congelador; introduzca las espigas de pretzel y vuelva a poner en el congelador hasta que estén firmes; séquelas del molde.

Amase la masa y, utilizando los diseños, corte, hornee y deje enfriar 2 montañas pequeñas, 1 montaña grande, 2 palmeras y 3 caballetes. Glasee y alise las magdalenas y el pastel de una capa. Glasee y alise las montañas. Adjunte los caballetes a la parte de atrás de las montañas y las palmeras a las espigas de pretzel con caramelo derretido. Cubra los árboles con hojas cortadas hechas con la boquilla 68; sin un orden específico, haga hojas sobre el pastel, las magdalenas y al pie de las montañas pequeñas con la boquilla 68. Introduzca los chupetes con forma de flor dentro de las magdalenas; haga hojas en los tallos con la boquilla 68. Coloque la vela, las magdalenas, las palmeras y las montañas. Espolvoree azúcar rubia alrededor de las magdalenas para simular la arena. El pastel rinde 12 porciones; cada magdalena rinde porciones individuales.

C. *Blue* Echa un Vistazo

Galleta: cortador de pastel de pisos Comfort Grip™, pág. 142; palitos de galletas de 203 mm; plancha para galletas, pág. 143
Caramelo: Kit para elaborar comida Las Pistas de *Blue*™, pág. 192; juego de colores primarios y de jardín para caramelo, pág. 146; Candy Melts® blanco, pág. 144
Receta: galletas amasadas, pág. 111
También: triángulos de papel pergamino, pág. 138; juego de pinceles decorativos, pág. 145; papel encerado

*Descontinuado de confitería de marca

Con anticipación, moldee la cabeza de *Blue* utilizando el método para pintar (pág. 119) con el molde y el Candy Melts del kit; ponga en el refrigerador hasta que esté firme y retire del molde.

Corte 2 galletas para cada dulce que necesite. Para la parte inferior, antes de hornear, recorte el piso superior de la galleta y deje a un lado. Para la "tapa" del pastel, antes de hornear, corte un rectángulo de 13 mm del piso del medio del "pastel" y deje la masa a un lado para otras galletas. Hornee y deje enfriar todas las piezas; recorte para lograr la forma que precisa.

Tiña porciones de caramelo blanco derretido de violeta, amarillo y anaranjado, utilizando los colores para caramelo. Delinee y rellene las áreas "glaseadas" con caramelo derretido en mangas desechables cortadas y guarde en el refrigerador hasta que esté firme. Haga las líneas y los rumoritos; añada un moño de cuentas a la tapa utilizando caramelo derretido en mangas cortadas; deje secar. Adjunte a *Blue* y las piezas de pastel a los palitos de galletas con caramelo derretido. Rinden porciones individuales.

D. ¡Cucú *Blue*!

Moldes: Las Pistas de *Blue*™, pág. 192; plancha para galletas, pág. 143
Boquillas: 2, 3, 5, 16, págs. 132-133
Colores: juego de glaseado de colores Las Pistas de *Blue* (incluye celeste, azul medio, azul oscuro y violeta), pág. 193; negro, pág. 124
Recetas: glaseado de mantequilla, galletas amasadas, pág. 111; glaseado de flujo de colores, pág. 112
También: libro de diseños 2004 (paquete de regalo, tapa, etiqueta), pág. 222; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; palitos de chupete, pág. 147; mezcla de flujo de colores, pág. 124; triángulos de papel pergamino, pág. 138; cinta ondulada blanca; malvaviscos grandes; papel encerado, machete

Con anticipación, haga una galleta con forma de paquete de regalo y pinte la etiqueta con flujo de colores: utilizando los diseños, amase y corte el paquete y la tapa de la masa; hornee y deje enfriar. Delinee las secciones de las galletas de 25 mm de ancho con la boquilla 3 y pinte con flujo de colores concentrado; deje secar y rellene con flujo de colores diluido (pág. 113). Cubra el diseño de la placa con papel encerado, delinee con la boquilla 2 y pinte con flujo de colores concentrado; deje secar y rellene con flujo de colores diluido; deje secar. Imprima el mensaje con flujo de colores, con la boquilla 2.

Coloque el pastel de *Blue* en la plancha envuelta en papel de aluminio cortada 76 mm más ancha que la parte inferior del pastel, para contener más ancha que la parte inferior del pastel, para contener el paquete. Glasee y alise los lados y las áreas del fondo con glaseado de mantequilla (incluyendo el área del paquete). Delinee a *Blue* y los rasgos faciales con la boquilla 3. Rellene los ojos y las pupilas con puntos hechos con la boquilla 3 (alise con el dedo bañado en maicena). Cubra a *Blue* con estrellas hechas con la boquilla 16. Añada cuentas alrededor del borde inferior con la boquilla 5. Coloque el paquete de galleta, apoyado sobre los malvaviscos. Delinee las patas sobre el paquete con la boquilla 3 y rellénelas con estrellas hechas con la boquilla 16. Introduzca los palitos de chupete encima de la cabeza y coloque la tapa de galleta sobre los palitos. Coloque la placa y añada la cinta ondulada. Rinde 12 porciones.

©2002 Viacom International Inc. Todos los derechos reservados. Nickelodeon, Nick Jr., Las Pistas de Blue y todos los títulos, logotipos y personajes relacionados son marcas registradas de Viacom International Inc.



D

Disney
MINNIE MOUSE



A

A. ¡Adivina su Obsequio!

Molde: *Minnie Mouse*, pág. 190
Boquillas: 1, 2, 3, 5, 16; págs. 132-133
Colores: juego de colores de glaseado del *Mickey Mouse* (incluye negro, color piel), durazno (Mickey), pág. 198; rosa, amarillo dorado, amarillo limón, violeta, verde hoja, pág. 124
Recetas: galletas emmoldes, glaseado de mantequilla, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (El regalo de *Minnie*), pág. 222; plancha para pastel; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; espigas de plástico; pág. 214; cubos de azúcar; masking

Utilizando el molde, corte, hornee y enfríe el regalo de galleta. Glasee y aliste. Trace el regalo y la cinta con la boquilla 3; haga la cinta (aliste con un dedo bañado en maicena). Haga lazos para moños y puntos en el centro con la boquilla 5. Agregue puntos con la boquilla 2.

Glasee y aliste los lados y las áreas traseras del pastel; glasee nuevamente los 2 dedos que sostienen el regalo. Delinee los rasgos faciales, las manos, los pies, el vestido y el moño del cabello de Minnie con la boquilla 3; trace un dedo nuevo debajo del dedo extendido de la mano que sostiene el regalo con la boquilla 3. Haga los ojos, las pupilas, la nariz, la boca y la lengua con la boquilla 3 (aliste con un dedo bañado en maicena). Cubra el moño del cabello, la cabeza, el cuerpo, el vestido, los guantes y los zapatos con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga las pestañas en hilera y los lunares del vestido con la boquilla 3 (aplástelo y alíselo con un dedo bañado en maicena). Haga cuentas alrededor del borde inferior con la boquilla 3. Haga cintas y moños sobre paquetas de cubos de azúcar con la boquilla 1 y colóquelos alrededor del borde inferior. Introduzca espigas para sostener el regalo de galleta, corte para que el regalo quede plano. Coloque el regalo de galleta. Rinde 12 porciones.

© Disney
www.DisneyBaby.com
www.disneyhome.com

B. Final del Libro de Cuentos

Molde: libro, pág. 163
Boquillas: 2, 3, 6, 9, 13, 366; págs. 132-135
Colores: rosa, violeta, anaranjado, verde hoja, azul real, amarillo limón, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (castillo), pág. 222; vela de *Princesa de Disney*; pág. 190; Rolled Fondant (los pare usar los necesitan 24 oz./680 g); alisador de fondant Easy-Glide, pág. 136; rastrillo decorador, pág. 129; plancha para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; mondadientes, masking

Glasee apenas la parte superior del pastel y los lados con un espesor de 13 mm. Rastrille los lados con el borde de dientes pequeños del rastrillo. Usando como guía el interior del molde del libro, amase y corte fondant para que se adapte a la parte superior del pastel; colóquelo sobre el pastel y alise. Trace el diseño del castillo sobre el pastel con un mondadientes. Delinee el castillo con la boquilla 3. Delinee y rellene las ventanas y las banderas con la boquilla 3 (aliste con un dedo bañado en maicena). Haga líneas sobre la puerta con la boquilla 3. Cubra el castillo y las torrecillas con estrellas hechas con la boquilla 13. Haga líneas de movimiento y trace los destellos con la boquilla 2. Imprima y repase el mensaje con la boquilla 2. Con la boquilla 9 haga flores con movimiento de concha a los lados del pastel; agregue puntos en el centro con la boquilla 6. Haga hojas con la boquilla 366. Coloque la vela. Rinde 12 porciones.

C. Algún Día Llegarán mis Caramelos de Menta

Molde: mini pelota, pág. 164
Caramelo: Candy Melts® blanco, pág. 144; juego de colores primarios y de jardín para caramelo, pág. 146
También: libro de diseños 2004 (puerta del carruaje, ventana, adorno de voluta para la parte superior, volutas de los lados, rueda/base), pág. 222; decoraciones de de glaseado de *Princesas de Disney*, pág. 190; caramelos de menta Pillows, pág. 218; triángulos de papel pergamino de 305 mm, pág. 130; papel pergamino antiadherente, pág. 128; palito de caramelo duro

Haga dos caparazones de caramelo (pág. 118) usando el molde de mini pelota y 1/2 paq. de Candy Melts teñido de rosado; guarde en refrigerador hasta que esté firme; saque del molde. Aplique los restos de caparazones para formar una pelota; marque los diseños de la puerta y la ventana con un mondadientes. Usando caramelo derretido en una manga de papel de pergamino cortada, haga las áreas del molde y el umbral de la puerta. Lleve al refrigerador durante cinco minutos; haga el corazón salido de violeta sobre la puerta. Delinee el adorno de voluta para la parte superior; las volutas de los lados y las cinco piezas de rueda/ base usando los diseños cubiertos de papel pergamino y el caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortado; haga las piezas de rueda/ base. Lleve todo al refrigerador hasta que quede firme. Haga ramilletes violetas sobre las ruedas. Retire el papel. Corte el palito de caramelo en dos piezas de 63 mm para los ejes; adjunte las ruedas con caramelo derretido. Adjunte la parte inferior del carro a la base de caramelo con caramelo derretido. Adjunte los ejes al coche, a las volutas de los lados y al adorno de voluta para la parte superior con caramelo derretido. Rellene la parte inferior del coche con caramelos de menta Pillows y las decoraciones de glaseado; coloque la parte de arriba.

D. Digno de la Realeza

Molde: muffin estándar, pág. 158
Boquilla: 2110 (1M), pág. 132
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: papelitos para hornear de *Princesas de Disney*; decoraciones de glaseado, bolsas para dulces, pág. 198; Cake Sparkles™ rosados, pág. 127

Cubra las magdalenas con la boquilla 1M con un movimiento de remolino. Espolvoree con Cake Sparkles; coloque las decoraciones de glaseado. Coloque las magdalenas en las bolsas para dulces. Rinden porciones individuales.

Disney
PRINCESS



B



C



E. Princesa de Imagen Perfecta

Molde: *Princesa de Disney*; pág. 166
Boquillas: 1, 2, 3, 6, 16, 21; págs. 132-133
Colores: kit de colores de *Princesa de Disney* (incluye color piel, azul, amarillo, rosado); pág.192; violeta, verde hoja, amarillo limón, negro, marrón; pág.124
Receta: glaseado de mantequilla; pág. 111
También: libro de diseños 2004 (arabescos grandes y pequeños, hojas), pág. 222; juego de cortadores de galletas Nesting de flor, pág. 141; juego de cortadores de corazones Nesting, pág. 169; Rolled Fondant listo para usar (se necesitan 96 oz./2,7 kg), pág. 136; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; juego de pinceles decoradores, pág. 145; cartón ovalado (de doble grosor), bolitas de algodón, manzana

Con dos días de anticipación, cubra el "marco" de cartón con 48 oz. (1,4 kg) de Rolled Fondant; guarde el sobrante. Mezcle 48 oz. (1,4 kg) de fondant con el fondant sobrante; divida y tiña 14 oz. (397 g) de violeta, 12 oz. (340 g) de azul, 12 oz. (340 g) de rosa, 8 oz. (170 g) de amarillo, 3 oz. (85 g) de verde. Haga el moño de fondant rosado (pág. 110). Corte dos flores de fondant rosa grandes y cuatro pequeñas utilizando cortadores de flores de 80 mm y 45 mm. Corte corazones de fondant rosa grandes utilizando un cortador de 60 mm y un corazón amarillo pequeño de 40 mm de diámetro. Para los arabescos que rodean los corazones, amase trompitos de fondant violeta y amarillo de 9 mm. Dóle forma de arabescos siguiendo los diseños y adjunte a los corazones con agua. Corte cuatro hojas verdes de fondant, siguiendo el diseño; marque con el extremo del pincel y dé forma. Deje secar todas las piezas de fondant de un día para el otro sobre una plancha para pastel espolvoreada con maicena. Con glaseado de mantequilla, haga trazos sobre las flores con la boquilla 2 y adjunte una bolita de fondant blanco a los centros con un pincel humedo.

Para los bordes alrededor del marco, amase dos trompitos de fondant violeta de 13 mm de diámetro x 762 mm de largo. Adjunte alrededor del borde con agua, presionando y aplastando a medida que avanza. Una en la parte superior y en la inferior. Amase bolitas de fondant azul de 19 mm de diámetro, y adjúntelas al borde interior con agua. Adjunte el moño, las cintas, los corazones, los arabescos, las flores y las hojas con agua.

Glasee y alise los lados y el fondo del pastel. Delinee el cuerpo, los brazos, el vestido, el guante, el collar, la cinta para la cabeza, el zarcillo y los rasgos faciales con la boquilla 3. Haga el blanco de los ojos y el interior de la boca con la boquilla 3. Delinee los párpados superiores con la boquilla 2, haga el iris, el collar y el zarcillo con la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maicena). Con la boquilla 1 haga las pupilas con un punto, realce los ojos y haga los orificios nasales. Cubra la cara, el vestido, el cuerpo, los brazos, los guantes y la cinta para la cabeza con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga las pestañas en hilera con la boquilla 1. Haga el cabello con la boquilla 8, repasándolo varias veces para obtener más volumen (alise con un dedo bañado en maicena). Delinee la pancarta e imprima el nombre con la boquilla 3. Haga conchas alrededor del borde inferior con la boquilla 21. Coloque el pastel sobre el marco. Rinde 12 porciones.

© Disney
www.DisneyBaby.com
www.DisneyFairies.com

F. Ella Obtiene lo que Desea

Galleta: cortador con forma de estrella Comfort Grip™, pág. 141; pancha para galletas; rejilla para enfriar, pág. 143; palitos de galletas de 203 mm, pág.143
Color: amarillo limón, pág. 124
Receta: galletas amasadas, pág. 111
También: decoraciones de glaseado de *Princesa de Disney*, pág. 192; Cake Sparkles™ amarillos, pág. 127; Candy Melts® blancos, pág. 144; cinta ondulada blanca, colador de té

Amase y corte estrellas usando masa tentida de amarillo. Ralle Cake Sparkles con el colador de té y espolvoree sobre las galletas; hornee y deje enfriar. Adjunte los palitos y las decoraciones de glaseado a las galletas con caramelo derretido. Ate aproximadamente 305 mm de cinta ondulada alrededor de cada palito de galleta. Rinden porciones individuales.

*reemplazante de confitería de maíz



F





D

E

Disney
Winnie the Pooh

A. La Tienda de Repostería de *Pooh*

Moldes: juego de *Pooh* vertical, pág. 194; 305 x 76 mm, redondo, pág. 158

Boquillas: 2, 4, 6, 12, 16, 21, 104, págs. 132-135

Colores: juego de colores de glaseado de *Pooh* (incluye color *Pooh* -dorado-, rojo, azul real y negro), pág. 196; verde hoja, anaranjado, amarillo limón, violeta, pág. 124

Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111

También: vela de número 1, pág. 158; Icing Sculptor™, pág. 122; espigas de madera, pág. 124; planchas para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; triángulos de papel pergamino, pág. 130; juego para dividir pasteles, pág. 128; palitos de chupete, pág. 147; decoraciones de glaseado de alfabeto/numerales, pág. 148; malvavisco grande, galletas de azúcar de aproximadamente 82 mm de diámetro, obleas de vainilla de aproximadamente 32 mm de diámetro, jarabe de maíz, maicena

Alomas y deje entrar al pastel de Pooh, utilizando una masa de textura firme como la de los pasteles de una libra. Recorte el área de la mano derecha donde colocará la manga decoradora, y el área del tarro de miel, para adquirir mayor profundidad entre las piernas. Glasee y alise las orejas y la parte interior de las patas. Delinee las orejas, los ojos, la boca, la camisa y la parte exterior de las patas con la boquilla 4; rellene la nariz y los ojos con la boquilla 4 (alise golpeando suavemente con el dedo bañado en maicena). Cubra el cuerpo y la camisa con estrellas hechas con la boquilla 16. Rellene una pequeña manga de papel pergamino y colóquela en el área de la mano. Delinee la mano que sostiene la manga con la boquilla 4 y rellene con estrellas hechas con la boquilla 16. Para el gorro, corte un palito de chupete de 64 mm; introduzca 25 mm en el malvavisco y luego introduzca en la cabeza. Cubra el malvavisco con glaseado utilizando la boquilla 6 (alise golpeando suavemente con el dedo bañado en maicena). Haga un merengue encima del gorro con la boquilla 12.

Glasee y alise el pastel ovalado de 2 capas, con 13 mm de espesor a los lados. Rastrille los lados con Icing Sculptor, utilizando cuchillas verdes (de borde ondulado). Divida el pastel en 12 partes. Haga guirnaldas con la boquilla 104 donde los puntos de división, con una profundidad de aproximadamente 32 mm. Forme globos con bolitas hechas con la boquilla 12, en los puntos de división de las guirnaldas. Rodee el borde inferior con rosetas hechas con la boquilla 21. Coloque espigas para sujetar el pastel de *Pooh*.

Glasee 3 galletas de azúcar juntas para formar la parte inferior del "pastel"; glasee y alise. Diluya ¼ taza de glaseado con jarabe de maíz y vierta cuidadosamente sobre la parte superior. Repita el mismo proceso con las 3 obleas de vainilla. Haga puntos con la boquilla 2 y haga bolitas alrededor de los bordes inferiores de los dos "pasteles" con la boquilla 8. Recorte la base de la vela y colóquela. Coloque a *Pooh*, los "pasteles" y el mensaje de decoración de glaseado sobre el pastel redondo. Rinde 52 porciones.



B

B. ¡Pooh Arma Jolgorio!

Galleta: molde de galleta redonda, palitos de galletas de 203 mm, pág. 143

Caramelo: Candy Melts® blanco, cacao oscuro, pág. 144; molde de chupete de *Pooh*, pág. 194; molde de caramelo Party Time, pág. 146; juego de colores primarios para caramelo, pág. 148

También: triángulos de papel pergamino, pág. 130; juego de pinceles decoradores, pág. 145

Moldee los chupetes de caramelo blancos sobre los palitos en el molde de dulces; deje en el refrigerador hasta que estén firmes y saque del molde. Tiña porciones de caramelo derretido de rojo, amarillo, azul, anaranjado y verde (mezcle amarillo y azul). Moldee a *Pooh* y las velas con forma de sombrero de fiesta utilizando el método para pintar (pág. 118). Adjunte a *Pooh* y el sombrero al chupete con caramelo derretido. Haga puntos de confite y cintas con caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada. Rinden porciones individuales.

Basado en los libros de "Winnie The Pooh", por A.A. Milne y E.H. Shepard.

© Disney
www.Disney.com
www.disneyhome.com

A



C

C. En Camino a la Diversión

Moldes: juego de tren Chú-Chú, pág. 169; mini hogaza, pág. 158
Caramelo: Candy Melts® blancos, pág. 144; juego de colores primarios y de jardín para caramelo, pág. 146; molde de chapete de *Mickey* y sus amigos, pág. 189
Galleta: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; plancha para galletas; rejilla para enfriar, pág. 143
Boquillas: 3, 5, 16, 18, 32, págs. 132-133
Colores: rojo intenso, amarillo limón, azul real, negro, verde hoja, pág. 124
Recetas: glaseados de mantequilla y real, galletas emuladas, pág. 111
También: velas de celebración azules, pág. 150; vela de feliz cumpleaños de *Mickey*, pág. 190; plancha para pasteles de 330 x 483 mm; envoltorio de papel de aluminio plateado Fanci-Foil, pág. 217; naranjina en polvo, pág. 124; juego de pinceles decoradores, pág. 140; chocolates cubiertos de caramelo, aros de gelatina de frutas, papel encerado, bocados de regaliz negro, jarabe de maíz, maicena

Con anticipación, moldee los seres de *Goofy*, *Donald* y *Minnie* solamente (no haga diseños de fondo), utilizando el método para pintar (pág. 118) y el caramelo teñido de azul, verde, negro, rosado, rojo, color piel (utilice un poco de rosado), y anaranjado. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; sáquelos del molde. Corte, hornee y deje enfriar los ruedas de galletas. 14 utilizando un cortador redondo pequeño del juego y 2 utilizando un cortador redondo mediano. Cubra las galletas con glaseado real diluido (pág. 113); deje secar. Utilizando glaseado real consentido, delinee las ruedas con la boquilla 5 y los rayos con la boquilla 3.

Hornee y deje enfriar el tren y las 3 mini hogazas. **Para el motor del tren:** glasee y alise el área de las ventanas y la base debajo de las ruedas. Usando una espátula, esparza un montículo de glaseado para la chimenea y alise para crear una forma de magdalena. Cubra con estrellas hechas con la boquilla 18; haga un remolino en la parte de arriba con la boquilla 32. Coloque la vela. Delinee la ventana con la boquilla 5. Cubra las áreas rojas y azules con estrellas hechas con la boquilla 32 y las áreas amarillas con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga un remolino con la boquilla 18 en la parte delantera del tren y añada una roseta con la boquilla 18. Cubra el techo con zigzags hechos con la boquilla 32 y el frente en ángulo (yuxtapuestos) con zigzags hechos con la boquilla 16. Con glaseado, adjunte los chocolates bañados de caramelo al borde del techo y los caramelos de *Goofy* en las ventanas y las ruedas. **Para el vagón del medio:** aplique dos mini hogazas. Glasee y alise las áreas de las ventanas (aplique suavemente con el dedo bañado en maicena). Delinee las ventanas con la boquilla 5. Cubra el vagón con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga zigzags en el techo con la boquilla 16; adjunte el aro de gelatina entero, 2 medios aros y los chocolates bañados en caramelo. Con glaseado, adjunte los caramelos de *Donald* y *Minnie* en la ventana; adjunte las ruedas. **Para el último vagón,** glasee y alise la parte superior del pastel con forma de mini hogaza y cubra los lados con estrellas hechas con la boquilla 16. Coloque la vela de *Mickey*; adjunte las ruedas con glaseado de mantequilla. Adjunte los bocados de regaliz con glaseado para unir los vagones. Rinde 15 porciones.

© Disney
www.DisneyBaby.com
www.disneytoons.com

D. *Mickey* el Maquinista

Molde: mini locomotora, pág. 158
Boquillas: 4, 9, 12, 13, págs. 132-133
Colores: rojo intenso, azul real, negro, amarillo limón, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: decoraciones de glaseado de *Mickey*, pág. 190

Glasee y alise los lados, las áreas del fondo, las ruedas y la ventana. Cubra el tren con estrellas hechas con la boquilla 13. Haga zigzags en el frente en ángulo (yuxtapuesto) con la boquilla 13. Delinee las ruedas con la boquilla 4. Haga una franja para la parte superior de la chimenea y el techo de la cabina. Coloque la decoración de glaseado. Añada el delineado del brazo y haga la mano en punto y los dedos con la boquilla 4. Haga nubes de humo con forma de bolitas con la boquilla 12. Añada conchas con la boquilla 13 alrededor del borde inferior. Rinden porciones individuales.



D

A. El Espectáculo de Flores de *Piolín*

Moldes: *Piolín*, pág. 188, 152 x 51 mm, redondo, pág. 156
Boquillas: 3, 4, 6, 16, 68, págs. 132-133
Colores: amarillo limón, rosa, violeta, azul real, terracota, verde hoja, marrón, anaranjado, amarillo dorado, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: Kit de diseños 2004 (Flor), pág. 222; Candy Melts® amarillo* (2 paquetes), pág. 144; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; espigas de madera, pág. 214; mondadientes, maicena

Nota: Para los pupilos de *Piolín*, mezcle azul real oscuro con una pequeña cantidad de violeta para obtener el azul oscuro utilizado; para el plumaje y los ojos mezcle azul real claro con una pequeña cantidad de violeta para obtener el azul claro utilizado. Para el pico, mezcle anaranjado con una pequeña cantidad de amarillo dorado.

Con anticipación, moldee una placa de caramelo de *Piolín* (pág. 119) utilizando 2 paquetes de caramelo amarillo y reserve 2 cucharadas para adjuntar la placa a la plancha. Con glaseado de mantequilla, delinee y haga el blanco de los ojos, las pupilas, la boca y la lengua con la boquilla 4 (alisee con el dedo bañado en maicena). Trace los ojos, las pestañas y las cejas con la boquilla 4. Cubra el sombrero con la boquilla de estrellas 16, haga flores con cuentas con la boquilla 6, con puntos en el centro hechos con la boquilla 6. Imprima el número con la boquilla 6.

Glasee y alise siete pasteles redondos de 1 capa. Trace el diseño de las flores en cada uno con un mondadientes. Delinee las flores con la boquilla 4 y rellénelas con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga los centros de las flores con la boquilla de rosetas 16 y añada puntos sin un orden específico en la parte de arriba y en los lados de los pasteles con la boquilla 3. Haga hojas en los bordes inferiores de todos los pasteles con la boquilla 68. Inserte las espigas de madera en el pastel redondo central para sujetar la placa de caramelo y coloque la placa. Rinde 84 porciones.

LOONEY TUNES, sus personajes, nombres y elementos afines son marcas registradas y derechos reservados © de Warner Bros. (s02)

*Revestimiento de confitería de marca

B. La Taquilla de *Bugs*

Molde: *Conejo Bugs*, pág. 188, hogaza larga, pág. 156
Boquillas: 1, 2, 3, 16, 21, 42, págs. 132-135
Colores: durazno, terracota, negro, amarillo limón, azul real, verde Kelly, anaranjado, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: Rolled Fondant listo para usar (se necesitan 24 oz./ 680 g) pág. 136; planchas para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; juego de pinceles decoradores, pág. 148; cartón grueso o plancha con centro de espuma, cuchilla para manualidades, cortador de pizza, regla, rodillo, maicena

Hornee y deje enfriar la hogaza larga utilizando una mezcla para pastel, corte rectángulos de 102 x 254 x 51 mm de alto. Coloque en plancha envuelta con papel de aluminio adaptado a su tamaño, coloque el pastel del *Conejo Bugs* con el pastel con forma de hogaza larga a lo largo del borde inferior. Glasee y alise los lados y las áreas del fondo del pastel. Glasee y alise el interior de las orejas y la parte de arriba del pastel con forma de hogaza larga. Utilizando la boquilla 3, delinee a *Bugs* y haga la nariz, los dientes, el blanco de los ojos y las mangas. Golpee suavemente con el dado bañado en maicena. Haga las pupilas con negro. Cubra a *Bugs* con estrellas hechas con la boquilla 16.

Haga una banda alrededor del borde superior del pastel con forma de hogaza, con la boquilla 47 (con el lado liso hacia arriba). Añada puntos sobre la banda con la boquilla 3. Haga líneas con la boquilla 2 y añada el mensaje con la boquilla 3. Añada estrellas en los bordes inferiores de ambos pasteles con la boquilla 21.

Divida el fondant y los colores de la siguiente manera: 227 g (8 oz.) en negro, tres pelotas de 51 mm de diámetro (aproximadamente 1½ oz./ 45 g cada una) en azul real claro, amarillo y anaranjado. Amase y corte 5 cintas de fondant de 38 x 254 mm para la base de los boletos. Una las cintas con pinceladas de agua.

Corte rectángulos de 32 x 51 mm de fondant azul real, verde Kelly, anaranjado y amarillo; adjunte a la cinta negra con agua. Coloque la tira de boletos encima del pastel, recorte según sea necesario. Haga líneas punteadas con la boquilla 2 y el mensaje con la boquilla 1 en los boletos. Rinde 22 porciones.





C. ¡Vuélvalos locos!

Moldes: cuadrado de 203 x 51 mm, pág. 157; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 143
Boquillas: 3, 9, 46, págs. 132-134
Colores: juego de glaseado de colores de las *Chicas Superpoderosas*™ (incluye verde *Bellota*, rosado *Bombón*, azul *Burbuja* y durazno), pág. 196
También: decoraciones de glaseado de las *Chicas Superpoderosas*™, pág. 196; glaseado decorador listo para usar de color blanco (se necesitan 2 latas), pág. 124; Rolled Fondant listo para usar, pág. 136; palitos de chupete de 152 mm, pág. 147

Con un día de anticipación, amase el fondant, corte cuadrados de 51 mm para las tapas, deje enfriar. Corte un pastel de una capa en cuadrados de 51 mm y cúbralos con una lata de glaseado decorador caliente (pág. 111); deje secar. Con la segunda lata de glaseado, haga puntos con la boquilla 3 y cintas en los pasteles y las tapas con la boquilla 46. Adjunte los palitos de los chupetes a las decoraciones de glaseado con glaseado a inserte en los pasteles. Coloque la tapa, apoyada contra cada decoración de glaseado, haga los brazos con la boquilla 9. Rinden porciones ininterrumpidas.



D

D. ¡Haciendo Compras para las Chicas!

Molde: *Chicas Superpoderosas*™, pág. 196
Boquillas: 1, 3, 4, 5, 12, 16, 67, p. 132-135
Colores: juego de glaseado de colores de las *Chicas Superpoderosas*™ (incluye verde *Bellota*, rosado *Bombón*, azul *Burbuja* y rosado), amarillo mantequilla, amarillo limón, anaranjado, rojo sin sabor, violeta, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: plancha para pastel de 330 x 483 mm, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 317, malcena

Glasee y alise los lados y las áreas traseras del pastel. Delinee los rasgos faciales, los cuerpos, los zapatos, la ropa, el cabello y el moño con la boquilla 3 (para *Bombón*, aleje apenas los brazos y delinee los ojos como dos medialunas). Haga la parte blanca de los ojos, los cinturones y los zapatos con la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maicena). Cubra todas las demás áreas con estrellas hechas con la boquilla 16 (combine el amarillo mantequilla con el amarillo limón para obtener la tonalidad amarilla). Para el paquete, use la boquilla 4 para delinear un área de 76 mm de ancho x 51 mm de altura. Rellene con la boquilla de zigzag 4 (alise con un dedo bañado en maicena); repita el proceso para armar el área. Delinee y haga una cinta de 13 mm sobre el paquete y cintas de 6 mm de ancho en las manos de las chicas con la boquilla 4 (alise con un dedo bañado en maicena). Haga hojas comidas con la boquilla 67 para simular papel de seda. Haga cuentas alrededor del borde inferior con la boquilla 5. Haga puntos de confite con la boquilla 3 y delinee las cintas de la parte de arriba del pastel. Sin un orden específico, haga 12 globos con la boquilla 12, haga nudos con puntos hechos con la boquilla 3, a lazo con la boquilla 1. Rinde 12 porciones.

LAS CHICAS SUPERPODEROSAS y todos los personajes y elementos afines son marcas registradas y derechos reservados © de Cartoon Network. (s03)



C

E. ¡Siga cada paso de *Scooby-Doo*!

Moldes: molde de *Scooby-Doo*™, pág. 196; plancha de de 305 x 457 x 51 mm, pág. 157
Boquillas: 3, 6, 16, 21, págs. 132-133
Colores: juego de colores para glaseado de *Scooby-Doo!* (incluye marrón, amarillo, negro, azul verdoso oscuro), pág. 191; verde hoja, durazno cremoso, verde musgo, pág. 124
Recetas: glaseados de mantequilla y de mantequilla con chocolate, p. 111
Caramelo: molde del alfabeto, pág. 148; Candy Melts® lavanda y anaranjado, pág. 144
También: Rolled Fondant listo para usar (se necesitan 48 oz./ 1,4 kg), alisador de fondant Easy-Glide, pág. 139; guantes de uso universal para decorar, pág. 139; plancha para pastelas, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 317; mezcla para brownies tamaño familiar (para hacer un molde de brownies de 330 x 229 mm), maicena

Nota: Para el rompecabezas de color, combine verde hoja, verde musgo y amarillo.

Con anticipación, moldee el mensaje de caramelo usando el método de capas (pág. 119), con caramelo lavanda y anaranjado. Lleve al refrigerador hasta que esté firme; séquelos del molde.

Prepare un pastel de una capa para cubrirlo con rolled fondant (pág. 109). Tiña 48 oz./ 1,4 g con una combinación fondant verde hoja/ amarillo y cubra el pastel; alise. Haga remolinos de glaseado de mantequilla con la boquilla 6 encima del pastel; añada bolas con la boquilla 6 para las patas (aplaste y alise con un dedo bañado en maicena). Rodee el borde inferior con rosetas hechas con la boquilla 21.

Coloque el brownie de *Scooby-Doo* sobre una plancha para pastel adaptada a su forma. Delinee la cabeza, los rasgos faciales, la boca, el cuello y la placa de perro con la boquilla 3. Rellene las orejas, la nariz, la boca, la parte blanca de los ojos y la placa de perro con la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maicena). Con la boquilla 3, haga la lengua con cuentas y los pupilas con puntos. Cubra la cara con estrellas hechas con la boquilla 16. Delinee las cejas con la boquilla 3. Coloque el pastel en capas de *Scooby-Doo*; coloque el mensaje de caramelo. Rinde 84 porciones.



E

SCOOBY-DOO y todos los personajes y elementos afines son marcas registradas y derechos reservados © de Hanna-Barbera. (s03)

Barbie™



El recuerdo perfecto: Bolsa Diminuta de la página 6 del libro de recuerdos de fiestas de Wilton (que se vende en la página 225).



A

A. Hermosa Novia

Molde: *Barbie*™, pág. 195
Boquillas: 2, 6 y 349, págs. 122-125
Colores: juego de colores de glaseado de *Barbie*™ (incluye rosado fuerte, rosado claro, colores lavanda y Cake Sparkles™ color blanco), pág. 103; verde musgo, pág. 324
Receta: glaseado de merengue, pág. 111
También: Rolled Fondant (listo para usar) (se necesitan 96 oz./2,7 kg), pág. 138; juego para hacer flores Colección Floral, pág. 137; juego de herramientas de confitería, pág. 137; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Pan-O-Foil, pág. 217; juego de pinceles decoradores, pág. 146; tijeras

Glasee y alise el pastel. Tiña 8 oz./170 g de fondant de color rosado fuerte. Amase el fondant hasta que quede delgado y colóquelo a presión dentro de las áreas del molde que tienen forma de corazón, retire enseguida el exceso de fondant alrededor de los bordes, recórtelo con una tijera hasta lograr el tamaño deseado y colóquelo sobre el pastel. Amase una cuarta de fondant rosado de 6 mm de diámetro y adhiérala con un pincel humedecido a las áreas donde están los corazones de fondant. Amase bolitas de fondant rosado de 6 mm de diámetro, dales forma de corazón y adhiéralas con un pincel humedecido. Recorte los bordes blancos del molde para elaborar caras de *Barbie*® que viene incluido con el molde del pastel. Para el cabello, amase un trozo pequeño de fondant blanco, recórtelo hasta que se adapte y adhiérelo al molde para elaborar la cara con un pincel humedecido. Pincele apenas con agua el cabello y cúbralo con Cake Sparkles™ de color blanco. Para el velo, amase fondant hasta que quede bien delgado sobre una superficie espolvoreada con maicena. Corte un pastel redondo de 203 mm de diámetro o la mitad y utilícelo como molde para cortar la pieza de fondant para el velo. Únalos en la parte superior, forme pliegues y colóquelo sobre el pastel. Coloque el molde para elaborar la cara. Para los dobleces de la falda, amase tres tiras de fondant de 25 mm de diámetro para darles la forma de una lágrima y aplíquelas a la falda con un pincel húmedo. Amase fondant para la falda, colóquelo sobre el pastel, dele la forma y recórtelos según sea necesario. Haga cuentas alrededor del borde inferior con la boquilla 6.

Utilizando fondant y los cortadores del juego Colección Floral, haga 58 nomeolvides y 20 flores de mexicano. Dele forma a las flores sobre una esponja grasosa utilizando una herramienta de bola del juego de herramientas de confitería. Deje secar durante 20 minutos. Aplique agua con un pincel en los bordes interiores de la flor y espolvoree con Cake Sparkles. Adjunte flores al vestido, al velo, y forme un pequeño arreglo floral usando la boquilla 2; agregue puntos al centro de las flores con la boquilla 2. Añada hojas de glaseado de merengue al arreglo floral con la boquilla 349. Rinde 12 porciones.

BARBIE es una marca registrada de propiedad y uso bajo licencia de Mattel, Inc. ©2003 Mattel, Inc. Todos los derechos reservados.

B

B. Arreglos Florales para *Barbie*™

Caramelo: juego para hacer de chaparrones *Barbie*™, pág. 195
También: juego de pinceles decoradores, pág. 146; cinta de raso de 6 mm de ancho (407 mm para cada ramo)

Moldee la flor y los chaparrones de *Barbie*™, llenando el molde hasta la mitad y utilizando el merengue para pintar de la pág. 178. Déselas al refrigerador hasta que estén firmes; sáquelas del molde. Ate los chaparrones con una cinta. Rinden porciones individuales.

C. ¡Qué Pajarito Efervescente!

Moldes: *Little Suzy's Zoo*™, pág. 106; plancha para galletas; rejilla para enfriar, pág. 143
Boquillas: 3, 8, 16; págs. 132-133
Colores: juego de colores para glaseado de *Little Suzy's Zoo* (excluye amarillo; anaranjado; rojo, verde), pág. 198; negro, azul real, rosa, colleta, pág. 124
Recetas: glaseado de mantequilla y real, galletas almendradas, pág. 111
También: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; plancha para pastel de 305 x 483 mm, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; Piping Gel, pág. 124; palitos de chopeta de 102 mm, pág. 147; espátula ahusada de 203 mm, pág. 139; triángulos de papel pergamino, pág. 130; merengue en polvo, pág. 124; 14 malvaviscos grandes, papel encerado, jarabe de maíz

Con anticipación, haga las burbujas de gelleta: con los cortadores redondos del juego, corta, hornee y deje enfriar 3 galletas grandes, 2 medianas y 7 pequeñas. Cubra las galletas con glaseado real (pág. 113) diluido con una pequeña cantidad de jarabe de maíz; deje secar sobre papel encerado. Usando la boquilla 3 y glaseado real concentrado, delinee las galletas (una galleta pequeña con blancos, las demás en negro). Tiña con una combinación de verde y amarillo de piping gel, con rosa, con azul y con amarillo. Rellene las galletas con piping gel teñido (use azul para la galleta delineada en blanco) en mangas de papel pergamino cortadas; déjelas secar. Imprima el mensaje de glaseado real sobre las galletas grandes con la boquilla 3.

Glasee y alise los lados, las áreas traseras y las de las flores del pastel de Witzy. Delinee las rayas faciales y los mechones de plumas con la boquilla 3. Haga los ojos y delinee la boca con la boquilla 3. Cubra el pico, los pies, las mejillas, la cara y el cuerpo con estrellas hechas con la boquilla 16. Coloque la galleta azul mediana debajo de la "cuna" y glasee en el lugar. Adjunte el palito de chopeta a la galleta delineada de blanco con glaseado real, e introduzca en el pastel. Delinee los pies y las manos con la boquilla 3; cobíralos con astrallos hechos con la boquilla 16. Haga bolitas con la boquilla 8 alrededor del borde inferior. Adjunte con glaseado una galleta pequeña a cada galleta grande con mensaje. Adjunte las galletas que quedan a los malvaviscos con glaseado, usando malvaviscos de a uno y apilados, antaros y en mitades, para crear varias alturas. Rinde 12 porciones.

©2003 Little Suzy's Zoo

C

D. El Gran Día del Bebé con *Witzy*

Molde: juego de pétalos, pág. 157
Boquillas: 3, 2, 225; págs. 133-135
Colores: juego de colores para glaseado de *Little Suzy's Zoo* (use unos verde y amarillo), pág. 198; rosa, azul real, pág. 124
Recetas: glaseados de mantequilla y real, pág. 111
También: Rolled Fondant (use para usar (se necesitan 24 oz./ 680 g), pág. 136; vela de *Little Suzy's Zoo*, pág. 198; juego de velas Casas de Bebé, pág. 220; juego de bloques de bebé, pág. 218; merengue en polvo, pág. 124; plancha para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217.

Con anticipación, usando glaseado real, haga 30 flores de gota con la boquilla 225, y puntos rosados en el centro, hechas con la boquilla 2; haga flores adicionales por si alguna se rompe, y déjelas secar.

Glasee y alise un pastel de pétalos de dos capas (de 20 mm de altura) con glaseado de mantequilla. Divida el fondant en cuatro partes y tiñalo de amarillo, verde, azul y rosado. Amase y estire un color de fondant, y corte un trozo que se adapte al lado de la sección correspondiente a un pétalo. Corte cuatro tiras de 3 mm de ancho del mismo color; y adjúntelas a una distancia de 6 mm de la sección del pétalo, a la izquierda. Repita el proceso con los colores restantes alrededor del pastel. Adjunte las flores de gota con puntos de glaseado, a los lados sólidos. Haga bolitas con la boquilla 3 alrededor del borde inferior. Coloque los bloques y las velas; imprima el mensaje con la boquilla 2. Rinde 10 porciones.



D

E

E. ¡La Tripulación de *Little Suzy*!

Molde: muffin estándar, pág. 158
Colores: rosa, azul real, verde hoja, amarillo limón, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: decoraciones de glaseado de *Little Suzy's Zoo*™, papelitos para hornear, pág. 190; triángulos de papel pergamino, pág. 130

Glasee y alise las magdalenas. Haga puntos con piping gel teñido en mangas de papel pergamino cortadas. Coloque las decoraciones de glaseado. Rinden porciones individuales.

Magia Festiva

Usted aún cree en Papá Noel. Los fantasmas visitan su casa a la misma hora todos los años. Y siempre ayuda al conejo de Pascua a entregar sus cestas. Estos son los dulces que hacen que cada temporada sea especial. Si pueden hacer que alguien sonría, entonces deben ser reales.

Las instrucciones para los proyectos que se muestran aquí están en la página 54.



A. ¡Que Telaraña Malvada que Tejemos!

Moldes: Jack-O-Lantern vertical, pág. 179; 406 x 76 mm, rodando, pág. 196

Boquillas: 2, 3, 5, 8, 16, 18, 21, 366, págs. 132-133



Colores: anaranjado, verde hoja, negro, amarillo limón, violeta, rojo intenso, marrón, pág. 124

Galleta: juego de cortadores Nesting con forma de fantasma, pág. 181; cortador de galletas con forma de gato, pág. 142; palitos de galletas de 203 mm, pág. 143; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 143

Recetas: glaseados de mantequilla y real, pág. 111; glaseado de flujo de colores, pág. 112; galletas amasadas, pág. 111

También: libro de diseños 2804 (señal de alerta), pág. 222; juego de soportes de pastel de pisos altos, tubo de Color Cover Gizmo® para quitarle grasa a los pasteles), bandeja de 457 mm; columnas de 165 mm (se necesitan 3); barra ciega de la cabeza de la columna, perno inferior de la columna, pág. 213; decoraciones de glaseado de pequeñas arañas y murciélagos, pág. 179; espigas de madera, pág. 214; círculo para pasteles, pág. 217; mezcla de flujo de colores, merengue en polvo, pág. 124; cordón de regalo negro, manzana, pistola de goma caliente

Con anticipación, haga el letrero y los fantasmas de galleta. Vierta de gris una porción de masa de galleta con una pequeña cantidad de color de glaseado negro. Amase la masa y corte el letrero usando el molde. En la masa sin color, corte 4 fantasmas usando el cortador más grande, invirtiendo el cortador un 2 de ellos para que miren en la dirección opuesta. Corte la galleta de cuerpo usando el cortador con forma de gato. Hornee y deje enfriar todas las galletas. Cubra los fantasmas con flujo de color blanco (pág. 113). Tiña de negro una porción de glaseado de flujo de color; cubra el cuerpo y trace los rasgos faciales de los fantasmas con la boquilla 2. Tiña aproximadamente 1 cucharadita de cada flujo de color en amarillo y rojo; haga los ojos y el pico del cuervo con la boquilla 2. Dibuje alas en el cuervo usando la boquilla 5. Adjunte palitos de galletas a los fantasmas con glaseado; deje a un lado.

Prepare un pastel redondo de 1 capa de 76 mm de altura para armar los pisos altos (pág. 110), introduzca las espigas de madera donde se colocará a Jack-O-Lantern. Coloque el pastel redondo sobre la bandeja de base con patas de 457 mm del juego de soportes de pisos altos. Corte las columnas de 165 mm para formar el tronco del árbol e introdúzcalo en el centro del pastel; asegúrelas con el perno inferior de la columna. Para las ramas, adjunte con goma caliente dos espigas de madera de 89 mm de largo a la parte superior del tronco. Glasee el pastel con la espátula hasta que quede suave/pareja. Marque ¼ de pastel para cubrirlo con la telaraña. Mida en la parte superior del pastel siete divisiones de 57 mm de ancho para la telaraña. Con la boquilla 8, trace líneas en cordón para hacer la telaraña desde la columna del árbol hasta el borde del pastel y hacia abajo por el lado. Conecte cada línea con líneas curvas más o less distancia de 25 mm entre cada una.

Cubra el tronco del árbol con hiedras hechas con la boquilla 21 en glaseado real, comenzando desde la parte superior del árbol hasta la base; rapte el proceso para las ramas, con movimientos desde la base hacia la parte superior de la rama. Haga una roseta en la punta del árbol usando la boquilla 21. Haga un borde con estrellas cortas alternando entre las boquillas 18 y 366. Escriba el mensaje en el letrero con la boquilla 6.

Coloque a Jack-O-Lantern en la plancha cortada para que calce. Dibuje los rasgos faciales con la boquilla 3 y rellene con la boquilla 6. Haga las pupilas con un punto, con la boquilla 2, cubra a Jack-O-Lantern con estrellas hechas con la boquilla 18. Haga el cabo de roseta con la boquilla 21 junto con las hojas hechas con la boquilla 366; colóquelo sobre el pastel redondo. Introduzca los fantasmas de galleta en los palitos. Con glaseado real, adjunte el árbol el letrero, el cuervo y las decoraciones de arañas de glaseado en el cordón de regalo. Coloque las decoraciones de arañas sobre la telaraña. Rinde 69 porciones.

NOTA: antes de cortar, retire del árbol los "conos" de espiga de madera.

*Ilustraciones en cortadores de metal

B. Caramelos Espeluznantes

Caramelo: Kit de caja de caramelos con formas de calabaza, pág. 179



Siguiendo las instrucciones del paquete, use el método de "pintura" (pág. 118) para recubrir una caja de caramelos con forma de calabaza y una variedad de caramelos en forma de fantasmas, hojas y calabazas. Lleve al refrigerador hasta que esté firme; saquelos del molde. Llene la caja con caramelos. Cada caja de caramelos rinde 15 porciones.

C. ¡Únase a la Cacería!

Molde: molde de 229 x 356 x 51 mm, pág. 196

Galleta: juegos de cortadores de metal Nesting con formas de fantasmas y calabazas, pág. 181; cortador de metal circular, pág. 141; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 143

También: bolsas para fiestas con forma de fantasma espeluznante, pág. 179; glaseado para galletas Ice-A-Cookie™ de color anaranjado, negro y blanco, pág. 180; decoraciones de glaseado de pequeñas arañas y murciélagos, pág. 179; aciceres de colores anaranjado y verde claro, pág. 123; esparcidores



Hornee y enfríe un pastel de una capa de 25 mm de alto y desmolde. Use los segundos cortadores más pequeños con forma de fantasma y de calabaza, y el cortador circular, para cortar formas en el pastel. Glasee los pasteles siguiendo las instrucciones de la bolsa de Ice-A-Cookie. Para la telaraña, deje que endurezcan el glaseado negro durante algunos minutos. Haga círculos blancos con Ice-A-Cookie con el tapón decorador e inmediatamente lleve el glaseado hacia el borde con el mondadientes para formar la telaraña. Deje secar todos los pasteles. Adjunte con Ice-A-Cookie la decoración de glaseado en forma de araña o las telas de araña. Trace líneas anaranjadas y el cabo en la calabaza; adjunte inmediatamente los aciceres anaranjados y verdes. Trace con negro los rasgos faciales en la calabaza y el fantasma. Rinden porciones individuales.

D. ¡Enfrente Sus Temores!

Galleta: juegos de fantasmas y Jack-O-Lantern Stencil-A-Cookie®, pág. 180; glaseado para galletas Ice-A-Cookie™, anaranjado, blanco, verde, pág. 180; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 143



Receta: galletas amasadas, galletas de chocolate amasadas, pág. 111

También: bolsas para fiestas con forma de fantasma espeluznante, pág. 179; spray de color para alimentos Color Mist™ negro y violeta, pág. 122; marcadores de color para comestibles de Halloween FoodWriter™, pág. 178; pinta de golosinas en forma de calabaza, pág. 180

Deslave y rellene las galletas con glaseado Ice-A-Cookie; deje secar. Aplique los estarcidos sobre las galletas; rocíe con Color Mist™, esparcirse con aciceres o cubra con los marcadores FoodWriter™. Coloque en las bolsas para fiestas. Rinden porciones individuales.



E

E. Reunión Histórica

Color: colore (color de la piel), pág. 124

Caramelo: Candy Melts® blanco y cacao claro, pág. 144; juego de colores de jardín y primavera para caramelo, pág. 146; molde de dos hojas, pág. 177; molde de magdalenas cordiales, pág. 165

Galleta: juego de 101 cortadores de galletas (se usan los cortadores circulares), pág. 142; cortador de metal con forma de hojas de arce, pág. 141; palitos para galletas, pág. 143; aciceres de colores rojo, amarillo y anaranjado, pág. 127; plancha para galletas, rejilla para galletas, pág. 143

Receta: masa de galletas amasadas, pág. 111

También: mangas decorativas desechables, pág. 130; papel pergamino antiadherente, pág. 129; cordón de regalo negro, gotas de esencia anaranjada, cacao en polvo

Deje a un lado una pequeña cantidad de masa de galleta sin colorear. Tiña la mitad de la masa restante del tono de la piel. Tiña la otra mitad de la masa de marrón claro agregando cacao en polvo y amasándolo para incorporarlo a la masa. Estire la masa tallida y corte las cabezas con el cortador circular mediano del juego. Estire la masa sin color y corte plumas de pavo usando el cortador de hojas de arce. Espolvoree las plumas con aciceres de color. Hornee y deje enfriar todas las galletas.

Tiña porciones de caramelo blanco derretido usando los colores para caramelos negro, rojo, rosado claro, amarillo, verde y anaranjado. Moldee caramelos de mini hojas para las plumas de la vincha: use el método de pintura (pág. 118) y caramelo anaranjado para las venas; guarde en refrigerador hasta que esté firme. Use la técnica de jaspeado y caramelo anaranjado, amarillo y verde (pág. 118) para completar las plumas; guarde en el refrigerador hasta que esté firme. Decore todas las cabezas utilizando caramelo derretido en una manga cortada para hacer los ojos y las mejillas con un punto, y las bocas y los cabellos con un cordón. Para hacer el sombrero de la niña peregrina, coloque los cortadores circulares de tamaño mediano y grande sobre la plancha de galletas forrada en papel pergamino. Llene con caramelo derretido y guarde en el refrigerador hasta que esté firme. Desmolde y corte a 29 mm desde la parte inferior del círculo grande para el ala del sombrero. Adjunte el círculo mediano al ala del sombrero con caramelo derretido. Para hacer el niño peregrino, haga un círculo de caramelo de 64 mm de diámetro sobre papel pergamino para el ala, moldee una magdalena cordial para el sombrero; guarda en el refrigerador hasta que esté firme. Adjunta al sombrero al ala con caramelo derretido; haga la cinta y la hebilla del sombrero con caramelo derretido; guarde en el refrigerador hasta que esté firme. Para el niño y la niña indígenas americanos, haga las vinchas directamente sobre la galleta con el caramelo derretido usando la manga cortada. Para las trenzas de la niña, corte cordones de regalo de 89 mm, sumérdelos entre sí y recorta; una los extremos de las piezas con caramelo negro derretido. Para hacer los moños, amase las gotas de esencia y corte con tijeras, con forma de moño. Adjunte a las trenzas con caramelo derretido.

Para el pavo: Con caramelo color cacao derretido, en una manga cortada, haga el cuerpo ovalado de 32 mm y una bolita para la cabeza. Haga el pico, los ojos, las barbas y las alas. Haga las patas sobre papel pergamino, llévelas al refrigerador hasta que estén firmes, retírelas cuidadosamente y adjúntelas al pavo con caramelo derretido. Adjunte los sombreros, las plumas de las vinchas, las hojas, los troncos y los palitos a las galletas con caramelo derretido. Rinden porciones individuales.

F. Frutos de la Cosecha

Galleta: cortador de calabazas Comfort Grip™, pág. 181; juego de cortadores de frutas de metal, pág. 183; cortadores de metal de hojas de arce y roble, pág. 177; plancha para galletas, pág. 143
Boquillas: 2, 12, pág. 122
Colores: violeta, anaranjado, amarillo limón, verde Kelly, marrón, verde hoja, rojo intenso, pág. 124
Recetas: galletas arrasadas, pág. 111; glaseado de flujo de colores, pág. 112; glaseado real, pág. 111
También: mezcla de flujo de colores; merengue en polvo, pág. 134; canasta de mimbre con forma de cuerno de la abundancia; mondadientes

Nota: *combine verde hoja con un poco de amarillo para lograr el color de la pera.*

Corta, hornea y deja enfriar las galletas con forma de frutas, hojas y calabazas. Para las galletas con forma de pera, de manzana y hoja, delinea y pinta con flujo de colores con la boquilla 2 (pág. 113). Sobre las hojas, por encima del área pintada con flujo de colores, delinea de inmediato las nervaduras principales con la boquilla 2; luego dibuja las líneas con un mondadientes. Delinea y rellena los tallos de las frutas con flujo de colores con la boquilla 2. Deja secar todo. Cómo utilizar el glaseado real: para las asas, haga bolitas con la boquilla 12; para las calabazas, haga las líneas divisorias con la boquilla 12. Añada los tallos a ambos delineados y rellenados con la boquilla 2. Deja secar. Coloque las galletas dentro de la canasta. Rinden porciones individuales.

G. Calabaza Descomunal

Molde: tarta de calabaza, pág. 177
Boquilla: 48, pág. 131
También: mezcla de glaseado batido de vainilla, pág. 124; azúcares de colores color verde claro, pág. 132; cortador de galletas de metal con forma de hoja de roble, pág. 177; aceite de colores para aderezos Color Mist™ anaranjado, pág. 123; receta de tarta de calabaza favorita; masa de tarta de 228 mm, con cornisa, refrigerada

Hornee y deje enfriar la tarta según las instrucciones de la receta y deje a un lado la masa restante. Estire la masa restante y corte 3 hojas utilizando el cortador. Corte el tallo utilizando el molde como diseño. Espolvoree las hojas y los tallos con azúcar verde y hornee. Sobre la tarta ya fría, utilizando glaseado batido, haga líneas verticales desde el centro hacia ambos bordes con la boquilla 48. Rocíe levemente con Color Mist™. Coloque las hojas y el tallo. Rinde 12 porciones.

H. Nuestros Buenos Amigos Emplumados

Molde: muffin estándar, pág. 158
Boquillas: 1, 2, 12, 349, págs. 122-133
Colores: marrón, negro, rojo sin sabor, amarillo limón, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: Color Sparkles ™ color anaranjado, amarillo, rojo, pág. 122; papelitos para hornear estándar con motivos de hojas de colores, pág. 177; manzana

Glasee y alise las magdalenas. Añada mini pelotas para el cuerpo y la cabeza con la boquilla 12 (aplaste y alise con el dedo bañado en maicena). Delinee las patas y las barbas con la boquilla 2. Añada el pico cortado con la boquilla 2, y puntos en los ojos con la boquilla 1. Haga dos ases cortados a los lados con la boquilla 349. Espolvoree Color Sparkles sobre las plumas, empezando con una capa de amarillo, luego anaranjado y luego rojo. Rinden porciones individuales.

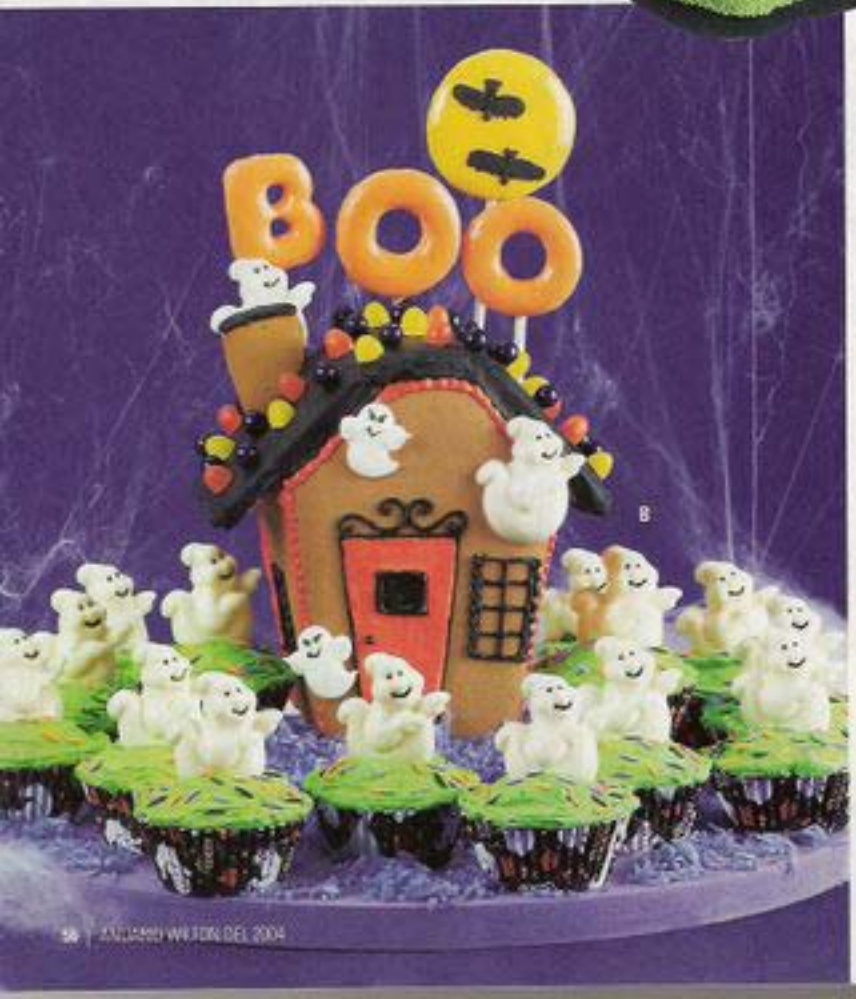
A. ¡Drac Está Acá!

Molde: calavera sonriente, pág. 178
Boquillas: 2, 3A, 3, 4, 5, 12, 16 y 21, págs. 132-133
Colores: verde hoja, rojo intenso, negro, violeta, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (plancha para pastel y cuellos), pág. 202; Rolled Fondant listo para usar, pág. 136; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217

Trace la tabla del pastel desde la mitad del diseño; gire el diseño hacia el lado izquierdo, envuelva con papel aluminio. Tiña 12 oz./340 g de fondant de negro y 12 oz./ 340 g de violeta. Trace y corte dos cuellos de los diseños en fondant negro y violeta y colóquelos sobre la tabla del pastel. Coloque el pastel. Delinee la boca, las mejillas, los ojos y la línea del cabello con la boquilla 5. Haga los globos oculares con la boquilla 12; añada puntos en las pupilas y las narinas con la boquilla 5; con la boquilla 2, haga líneas en zigzag en la parte blanca de los ojos para que parezcan inyectados en sangre. Rellene la parte interior de la boca con la boquilla 5 (alise con el dedo teñido en maicena). Añada toltas en la lengua con la boquilla 12 (alise con el dedo teñido en maicena). Cubra la cara con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga una hilera de dientes cortos con la boquilla 4 y colmillos cortos con la boquilla 2A. Añada cabello corrido de estrellas con la boquilla 21 y las cejas en hilera corrida con la boquilla 3. Rinde 12 porciones.



A



B

B. ¡Cuidado! Casa Embrujada

Molde: muffin estándar, pág. 168
Galleta: kit de pan de jengibre de casa embrujada previamente horneado, pág. 178; juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; plancha para galletas; rejilla para enfriar, pág. 143
Caramelo: Candy Melts® anaranjado, amarillo (1 paquete de cada uno), blanco (2 paquetes), pág. 144; molde de fantasma espeluznante, pág. 178; juego de colores de jardín para caramelo, pág. 148; palitos de chupete de 298 mm, pág. 147
Colores: verde hoja, violeta, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: mangas decoradoras desechables, pág. 130; papelitos para formar con motivos de fantasmas espeluznantes, pág. 179; mezcla de Sprinkle Sparks de Halloween, pág. 182; círculos de pastel, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 127; bloque de espuma de 203 mm de diámetro por 25 mm de altura, coco rallado, papel violeta para envoltorio

*reconocimiento de propiedad de marca

Con anticipación, prepare una mezcla de glaseado del kit; arme y decore la casa embrujada siguiendo las instrucciones del kit. Tiña el coco (pág. 117). Deje a un lado.

Utilizando cortadores del juego de 101 cortadores, corte un juego de "BOO" y una galleta redonda para hacer la luna; hornee y deje enfriar. Cubra las galletas con caramelo derretido (pág. 119) y deje secar. Adjunte los palitos de chupete a la parte de atrás de las galletas con caramelo derretido. Moldee 16 fantasmas de caramelo; deje secar y saque del molde. Tiña de negro una porción de caramelo blanco con los colores para caramelo; haga los rasgos faciales y los murciélagos utilizando caramelo derretido en una manga desechable cortada. Con caramelo derretido, adjunte a la casa 2 fantasmas de caramelo y 2 fantasmas de decoración de glaseado del kit.

Glasee las magdalenas con una espátula y espolvoréelas Sprinkle Sparks por encima. Introduzca los fantasmas de caramelo. Envuelva el bloque de espuma con papel de aluminio. Coloque la casa en el centro. Envuelva círculos de pastel de triple grosor con papel para envoltorio, coloque la casa y el bloque de espuma. Rodee con coco teñido y magdalenas. Introduzca las galletas con palitos dentro del bloque. Rinden porciones individuales.

C. ¡Una Calabaza Fantástica!

Molde: Jack-O-Lantern, pág. 178
Boquilla: 5, pág. 132
Color: anaranjado, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; adornos de colores negro y anaranjado, pág. 127; papel pergamino antiadherente, pág. 128; Piping Gel, pág. 124; espátula en ángulo de 203 mm, pág. 130; juego de pinceles decoradores, pág. 140; gotas de especias grandes y pequeñas; hojas de menta verde; caramelo masticable (no use caramelo hecho con agua salada); gomas de mascar cuadradas cubiertas de caramelo; gomas de mascar blancas grandes (2); tijeras; rodillo

Glasee y alise el pastel con un espátula, pasando el borde de la hoja desde arriba hacia abajo para formar canales. Espolvoree cuidadosamente azúcar anaranjada por encima de los canales. Sobre papel pergamino, amase 3 gotas de especia negra grandes o de 8 a 10 pequeñas en azúcar negra para formar la pieza para la boca. Recorte con las tijeras hasta lograr la forma deseada. Pincele apenas la boca con piping gel y espolvoree con azúcar negra; coloque sobre el pastel.

Amase las piezas de caramelo masticable hasta ablandarlas, para hacer las mejillas; colóquelas sobre el pastel. Corte la parte superior de 2 gotas de especia, pincele con piping gel y póselos por azúcar negra; adjunte con glaseado a las gomas de mascar blancas para las pupilas; colóquelas sobre el pastel. Sobre papel pergamino, pase gotas de especia negra grandes sobre azúcar negra y corte con tijera para las pestañas; colóquelas sobre el pastel. Pincele una gota de especia naranja con piping gel y espolvoréela con azúcar anaranjado; coloque sobre el pastel como nariz. Adjunte con glaseado las hojas de menta verde en el área del tallo, y los dientes de gomas de mascar cuadradas, con la boquilla 5. Rinde 12 porciones.

D. Araña Furtiva

Moldes: Jack-O-Lantern, pág. 178; juego de pelotas de deporte, pág. 184
También: glaseado de chocolate de decoración listo para usar (2 latas), pág. 124; espigas de madera, pág. 214; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; galletas de malvaviscos bañadas de chocolate; 2 bolas grandes de goma de mascar; cordón de regaliz negro; maíz acaramelado; gotas de especia

Prepare los pasteles de Jack-O-Lantern y 10 pelota de deportes para armar los pisos (pág. 110). Glasee los pastelas con una espátula, haciendo movimientos hacia arriba para formar pinchos que asemejen los pelos. Corte una gota de especia a la mitad; adjunte a las bolitas de goma de mascar con glaseado y coloque sobre el pastel como los ojos. Coloque una gota de especia en la nariz y haga la boca con maíces acaramelados. Introduzca el regaliz en las galletas; corte de varios largos e introdúzcalos en el pastel. Rinde 18 porciones.

E. ¡Es un Fanfarrón!

Molde: fantasma espeluznante, pág. 178
Boquillas: 4, 8, 12, 16, 21, pág 132-133
Colores: negro, violeta, anaranjado, verde hoja, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; decoraciones de glaseado de pequeños fantasmas, pág. 179

Recorte el área del brazo del pastel para poder hacer una boca más grande. Glasee y alise los lados y el fondo de la parte superior. Delinee el cuerpo y los rasgos faciales con la boquilla 4. Rellene los ojos con la boquilla 8 y añada puntos en las pupilas con la boquilla 4. Delinee las cejas con la boquilla 8. Imprima "BOO" con la boquilla 8. Forme el brazo y las áreas de los dedos con la boquilla 12. Cubra el cuerpo, la cabeza y los brazos con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga estrellas alrededor del borde inferior con la boquilla 21. Adjunte las decoraciones de glaseado con puntos de glaseado. Rinde 12 porciones.



E. ¡Levántate y Brilla!

Molde: hoguera larga, pág. 158
Boquillas: 2, 3, 6, pág. 132
Colores: negro, verde hoja, rojo intenso, pág. 134
Recetas: glaseado de mantequilla, pág. 111; pan de jengibre de la silueta, pág. 111
También: libro de diseños 2004 Bodas del otoño, frente/dorso, tapa y torso de Dracolei, pág. 312; juego de cortadores de galletas esqueletos, pág. 181; decoraciones de glaseado de pequeños acentos y murciélagos, pág. 179; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio plateado Fanci-Foil, pág. 207; palitos de galletas de 152 mm, pág. 142; rodillo decorador, pág. 125; Rolled Fondant Ivito para usar, pág. 136

Con dos días de anticipación, hornee el ataúd y el vampiro de pan de jengibre: Trace los diseños del ataúd con un monodetentor sobre la masa enfriada; corte las galletas. Trace el diseño del torso en la masa justo debajo del cortador de galletas con forma de esqueleto y corte una pieza continua. Coloque 2 palitos de galleta debajo del vampiro. Hornee y deje enfriar todas las piezas de pan de jengibre.

Con un día de anticipación, tiña el fondant de la siguiente manera: una bolita de 57 mm de verde; una bolita de 25 mm de roja; una bolita de 102 mm de negra. Cubra el área de la cabeza con fondant verde, recorte los excesos y forme las orejas y las manos. Cubra el torso, incluyendo el área de la camisa, con fondant blanco. Corte tiras negras y adjúntelas para los botones de la chaqueta. Forme el brazo izquierdo en un palito de galleta, la manga negra con el puño blanco de aproximadamente 64 mm; adjunte la mano. Forme una pieza blanca de 64 mm para el brazo derecho y hágale una curva para que se apoye sobre el borde derecho del ataúd; adjúntele la manga y la mano. Utilice el negro restante para formar y colocar las piernas. Con glaseado, haga puntos en los ojos y las pupilas con la boquilla 3, rellene la boca y haga los colmillos cortados. Añada el cabello con la boquilla 2. Forme y adjunte una corbata de moño roja con un nudo y deje secar todas las piezas de un día para otro.

Hornee y deje enfriar un pastel con forma de hoguera larga de 31 mm de alto. Recorte para que quede de 305 mm de largo. Glasee y alise. Disponga la parte posterior de las piezas del ataúd de pan de jengibre con glaseado de mantequilla y rellene con un movimiento festoneado.

Presione los lados, la parte delantera y la parte posterior del ataúd contra el pastel, adjuntando con glaseado adicional si fuera necesario. Delinee las costuras y los bordes con la boquilla 6, repase con la boquilla 3. Haga puntos en las bisagras y las manijas en hilera con la boquilla 3. Forme la almohada con una bolita de 64 mm de fondant blanco; colóquela en el pastel. Introduzca dos palitos de galleta en forma vertical dentro del pastel para sujetar el vampiro. Introduzca el vampiro dentro del pastel en un ángulo. Coloque los brazos y las piernas. Introduzca cuatro palitos de galleta más para sujetar la tapa cerrada; coloque la tapa. Coloque la tapa abierta, apoyada sobre el brazo. Delinee las costuras de la tapa con la boquilla 6. Haga una hilera para la orilla con la boquilla 3 y adjunte las decoraciones de glaseado de araña y murciélago. Rinde 12 porciones.

E

F. ¡Qué Dientes Tan Grandes Tienes!

Molde: megasaurio, pág. 162
Boquillas: 4, 8, 16, 66, págs. 132-133
Colores: negro, verde musgo, amarillo dorado, rojo sin sobor, anaranjado, pág. 134
Recetas: glaseados de mantequilla y de mantequilla con chocolate, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (orejas), pág. 222; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 207; palitos de chupete de 102 mm, pág. 147; maicena

Trace el diseño de las orejas sobre la plancha para pasteles, córtelo, sáquelo y envuélvalo con Fanci-Foil. Corte dos palitos de chupete a la mitad e introduzca las dos mitades dentro de las ondulaciones de cada oreja. Deje a un lado.

Glasee y alise el área de la boca. Delinee los rasgos faciales y las hojas de la parte superior del pastel con la boquilla 4. Rellene la parte amarilla de los ojos con la boquilla 8, añada bolitas hechas con la boquilla 4 en las pupilas (alise arriba con el dedo bañado en maicena). Rellene la lengua con la boquilla 8, añada dientes de estrellas cortadas con la boquilla 6. Introduzca las piezas de las orejas en el pastel. Cubra el lobo con un paisaje de estrellas cortadas hechas con la boquilla 16. Rellene las hojas de la parte superior del pastel con estrellas hechas con la boquilla 16 y haga hojas cortadas en el frente inferior del pastel con la boquilla 68. Agregue estrellas cortadas con la boquilla 4 para hacer las garras. Imprima el mensaje con la boquilla 4. Rinde 12 porciones.

F



A

A. Observando Pajarrrritos

Molde: muñeco de nieve, pág. 182
Boquillas: 1, 2, pág. 122
Colores: negro, rojo intenso, rojo Navidad, anaranjado, verde Kelly, marrón, pág. 104
Recetas: glaseados de mantequilla y real, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (opcional, base de escoba, pájaro), pág. 222; Rolled Fondant (listo para usar (se necesitan 72 oz./ 2 kg), pág. 136; merengue en polvo, pág. 124; espigas de madera, pág. 214; Candy Melts® blancos, pág. 144; juego de pinceles decoradores, pág. 140; plancha para galletas, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; tijeras, cortador de pizza, rodillo, 2 exfoliadores grandes

Con anticipación, amase y corte la base de la escoba y el pájaro usando los moldes y el fondant. Deje secar las piezas sobre una superficie espolvoreada con maicena hasta que estén duras. Cubra el pájaro con plumas cortadas hechas con glaseado real usando la boquilla 1. Agregue el pico y la cola cortados, los ojos con un punto y las pestañas en relieve usando la boquilla 2.

Prepare el pastel de muñeco de nieve para aplicar el rollad fondant (pág. 109); cubra con 48 oz. (1,4 kg) de fondant. Deje a un lado los trozos que sobren. Tiña de negro 12 oz. (340 g) de fondant y 12 oz. (340 g) de una combinación de rojo intenso y rojo de Navidad. Use la porción restante de fondant blanco para formar una pieza de 89 x 203 mm para el brazo derecho. Coloque al costado afilado de modo que se una con la pieza a la altura del hombro.

Haga la bufanda en 3 piezas: para la pieza horizontal, estire y use el cortador de pizza para cortar el fondant rojo en un rectángulo de 280 x 51 mm. Coloque alrededor del cuello, formando pliegues con los dedos. Para la pieza vertical corta, estire y corte una sección de 64 x 152 mm; corte los flecos con tijera y coloque debajo de la pieza horizontal. Para la pieza vertical larga, estire y corte una sección de 64 x 216 mm; corte los flecos y colóquelo.

Divida en cuatro partes el fondant que había dejado a un lado y tiñalas de gris, anaranjado, verde y marrón. Para la escoba, estire el fondant marrón y cubra la espiga de madera. Pellizque para modelarla alrededor de la espiga y use la espátula para hacer las hendiduras. Coloque la escoba debajo del brazo. Modele un cono anaranjado de 38 mm para hacer la nariz de zanahoria; haga las hendiduras con la espátula y adjunte al pastel con caramelo derretido. Modele los ojos y la boca con fondant negro, las mejillas con blanco; adjunte con caramelo. Cubra el área del sombrero con fondant negro, ensanchándolo en la parte superior. Corte la banda gris para el sombrero de 19 mm de ancho; haga las hendiduras con la espátula y adjunte con un pincel humedecido. Para el ala del sombrero, corte una pieza de 305 x 51 mm de fondant negro, doble a lo largo por la mitad, pellizque un lado y adjunte con agua; alise el borde con los dedos para que se una al sombrero. Corte el acabo de fondant verde usando el molde; amase bolas rojas para las bayas y adjunte con caramelo derretido. Adjunte la pieza de la base de la escoba al área de escoba con caramelo derretido; adjunte el palo/pajos a un lado del pastel para sostener la base. Haga las cartas con glaseado real usando la boquilla 2. Adhiera una banda de fondant marrón en torno de las cartas; haga hendiduras con la espátula. Para las botellas, amase bolas de 16 mm de fondant negro; haga hendiduras y adjunte con caramelo.

Adjunte al pájaro a la escoba con caramelo derretido. Haga las patas en relieve con la boquilla 2. Rinde 12 porciones.

B. ¡Bienvenido al Invierno!

Caramelo: molde de chupete de muñeco de nieve, pág. 182; molde de canastito de mantequilla de maní, pág. 145; juego de colores primarios para caramelo, pág. 148; Candy Melts® blanco, pág. 144; pastillitas de menta, pág. 219
También: papelitos para hornear gigantes blancos, pág. 148; juego de pinceles decoradores, pág. 140; plancha para galletas, pág. 143

Tiña de amarillo, azul, anaranjado, rojo, verde (combine el amarillo y el azul) y negro (combine el rojo y el azul) porciones de caramelo blanco derretido. Moldee el muñeco de nieve un escobín usando el método para pintar (pág. 119). Moldee un canastito de mantequilla de maní macizo para usar como base para el muñeco de nieve.

Haga un cogorzón de caramelo en el papelito para hornear (pág. 119), pintando con caramelo 25 mm hacia arriba de los lados. Adjunte con caramelo derretido la base del molde de mantequilla de maní en el centro del caparazón; adjunte el muñeco de nieve encima. Llene la taza con pastillitas de menta. Rinden porciones individuales.

*Ligeramente de confitería de menta



B



C

C. Sorpresas de Muñecos de Nieve

Galleta: juego Stencil-A-Cookie™ de muñecos de nieve, glaseado para galletas blanco Ice-A-Cookie™, pág. 184; plancha para galletas, pág. 140

Receta: galletas amasadas de chocolate, pág. 111

También: marcadores de colores comestibles FoodWriter™, pág. 182; bolsas para fiesta de muñeco de nieve, pág. 183

Corte los muñecos de nieve con el cortador del juego. Hornee y deje enfriar.

Siga las instrucciones de la bolsa para delinear y rellenar las galletas con Ice-A-Cookie™, deje secar de un día para el otro. Ubique los estárcilos y rellene el diseño con los marcadores FoodWriter. Coloque en las bolsas. Rinden porciones individuales.

D. Abríguelos con Bufandas

Moldes: pelota de deportes, mini pelota, pág. 184

Boquillas: 1L, 2, pág. 132

Caramelo: Candy Melts® blancos (4 pes.), cacao claro, verde oscuro y rojo, pág. 144; molde de magdalenas "cordiales", molde de trufas, juego de bafle de caramelo, pág. 145; juego de colores primarios para caramelo, pág. 148

Receta: trufas, pág. 110

También: cortador de metal circular, pág. 141; triángulos de papel pergamino, pág. 130; juego de pinceles decoradores, pág. 147; tiras de rollo de frutas, papel encerado, bandeja calentadora, papel de aluminio

*Ver suministros de confitería de interés

Con anticipación, haga aproximadamente 36 trufas tipo bola de nieve (pág. 110): Moldee dos caparazones de caramelo, de 5 mm de espesor, uno en el molde de pelota de deportes y el otro en el molde de mini pelota (pág. 110); séquelos del molde. Adjunte mitades de mini pelota para hacer la cabeza. Achate la parte inferior de uno de los caparazones de la pelota de deportes sobre una bandeja calentadora de modo que se pueda apoyar en forma nivelada sobre la superficie; deje enfriar sobre papel encerado. Moldee 3 botones en el molde de trufas, de 13 mm de profundidad.

Para el sombrero, moldee una magdalena "cordial" maciza para la parte superior y un ala de 3 mm de profundidad en el cortador redondo. Adjunte las piezas con caramelo derretido. Haga la banda del sombrero en zigzag, el arabo y las bayas en puntos con caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada al tamaño de la boquilla 2. Para la nariz, tiña de anaranjado 2 cucharadas de caramelo blanco; arrugue el papel de aluminio para que sostenga hacia arriba el extremo ancho de la boquilla 1L; llene ¼ de su capacidad con caramelo derretido. Ponga en el congelador hasta que esté firme; golpee suavemente sobre una superficie firme para sacarla del molde.

Con la manga de papel pergamino cortada al tamaño de la boquilla 2, haga los ojos, la boca y las mejillas con caramelo derretido; congele hasta que quede firme; séquelo del molde. Adjunte la nariz a la cabeza, la cabeza a la mitad superior del cuerpo; deje secar cada vez. Adjunte los botones. Envuelva la bufanda hecha con el rollo de fruta alrededor del cuello, cortada a la medida. Llene la mitad inferior del cuerpo con las trufas.





D

E. ¡La Definición de Frío!

Molde: muñeco de nieve paso a paso, pág. 182

Boquillas: 1A, 2, 789, págs. 132, 135

Colores: anaranjado, pág. 124; spray de colores para alimentos Color Mist™, pág. 182

Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111

También: azúcar coloreada anaranjada, pág. 127; papel pergamino antiadherente, pág. 128; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; cono de azúcar, cordón de regaliz negro, gotas de especia grandes y pequeñas, caramelo masticable tipo taffy (no stiffen el caramelo hecho con agua salada), hojas de gelatina de menta verde, rodillo

Glasee y alise el pastel. Presione la boquilla 789 (sin la manga decoradora) a lo largo del área de la banda del sombrero para fruncirla levemente. Cubra el área del rostro con papel pergamino y rocíe el área del sombrero con Color Mist. Para la cinta del sombrero, amase entre ½ gotas de especia amarilla grandes y córtela a la medida; colóquela sobre el pastel. Para la flor de Navidad, corte por la mitad las hojas de menta verde; estire y corte en formas de hojas y colóquelas. Estire y corte 6 hojas de gotas de especia rojas pequeñas y colóquelas. Para el centro de la flor de Navidad, corte en 10 trozos una gota de especia amarilla pequeña; amase formando bolitas y adjunte con puntos de glaseado usando la boquilla 2. Para los ojos, amase gotas de especia negra en formando óvalos y adjunte. Para las mejillas, amase caramelos masticables y corte círculos con la abertura más grande de la boquilla 1A; colóquelos sobre el pastel. Para la boca, corte una pieza de 102 mm de regaliz y colóquela. Para la nariz, corte el cono a 89 mm, glasee y alise con glaseado anaranjado y pásela sobre el azúcar anaranjado; colóquela. Rinde 12 porciones.

E

A. ¡Arriba los Ángeles!

Molde: Treetfield, pág. 182
Boquillas: 2A, 129, págs. 132, 134
Colores: amarillo limón, rosa, marrón, negro, cobre (color de la piel), pág. 124
Recetas: glaseado de mantequilla, pág. 111; galletas amaestes, pág. 111
Galleta: juego de cortadores Nesting con forma de estrellas, pág. 140; cortador de pies, pág. 142; palitos de galletas de 203 mm, pág. 143
También: libro de diseños 2004 (brazo, cabeza, ala, halo), pág. 222; Rolled Fondant listo para usar (se necesitan 72 oz./2 kg), juego de herramientas de confitería, pág. 139; juego de pinceles decoradores, pág. 145; plancha para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; Cake Sparkles™ color blanco, pág. 122; mini malvaviscos

Utilizando los diseños, corte el brazo, la cabeza, el ala y el halo de masa. Corte la estrella utilizando el cortador más pequeño del juego; corte el pie. Hornee y deje enfriar. Adjunte el palito de galleta a la estrella con glaseado.

Tiña porciones de fondant de color piel, amarillo, negro marrón y rosa. Usando los diseños, corte las formas de fondant y cubra las galletas. Adjunte los rasgos faciales de fondant, las piezas de cabello en capas y el halo con un pincel humedo. Corte las mejillas utilizando el extremo ancho de la boquilla 2A y adjunte con un pincel humedo. Amase una tira de fondant blanco para el puño, adjunte al brazo y marque con la boquilla 129. Utilizando la herramienta de nervadura del juego de confitería, marque las plumas del ala. Corte estrellas de fondant blanco con el cortador más pequeño del juego. Pincele con agua y espolvoree con Cake Sparkles.

Prepare el pastel para cubrirlo con rolled fondant (pág. 105). Coloque la galleta con forma de pie en el lugar. Para los pliegues de la tela, amase 8 troncos de fondant de 215 mm de largo x 13 mm de diámetro y colóquelos. Cubra el pastel con fondant. Corte un palito de galleta a la mitad; adjúntelo a la galleta del ala con glaseado e introduzca en el pastel. Coloque las galletas en la cabeza y el brazo, sosteniendo el brazo con mini malvaviscos. Introduzca la punta de estrella en el pastel. Coloque estrellas de fondant alrededor del pastel. Rinde 12 porciones.



A

B. Abeto Fresco

Molde: árbol paso a paso, pág. 182
Boquillas: 3, 4, 16, págs. 132-133
Color: verde Kelly, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (hoja, estrellas grandes y pequeñas), pág. 232; mezcla de flujo de colores, pág. 126; Cake Sparkles™ color blanco (3 frascos), pág. 122; palitos de chupete de 102 mm, pág. 127; espátula de ángulo, pág. 128; papel encerado

Con varios días de anticipación, haga las estrellas y las hojas sobre planchas cubiertas de papel encerado (haga piezas de más por si alguna se rompe): Delinee aproximadamente 2 estrellas grandes y 20 pequeñas utilizando los diseños; pinte con flujo de colores concentrados con la boquilla 3 (pág. 113). Deje secar; luego rellene con flujo de colores diluido e inmediatamente espolvoree con sparkles y deje secar. Adjunte el palito de chupete a la parte posterior de la estrella grande con flujo de colores concentrado. Delinee aproximadamente 100 hojas utilizando el diseño; pinte con flujo de colores concentrado con la boquilla 4, espolvoree cada delineado así como está con sparkles y deje secar.

Glasee el árbol con la espátula hasta que quede esponjoso. Cubra la base con zigzags hechos con la boquilla 16. Empezando por la parte inferior del árbol, coloque las hojas sin un orden específico, lo más horizontalmente posible, hasta que el pastel quede cubierto por completo. Mientras va colocando las hojas, hágales estrellas en la base con boquilla 16. Coloque la estrella grande en la punta del árbol y coloque las estrellas pequeñas. Rinde 12 porciones.



B

C. Voces Angelicales

Galleta: juego colorido de cortador de Halloween, pág. 105; plancha para galletas, pág. 143
Boquillas: 1, 2, 3, pág. 132
Colores: cobre (color de la piel), amarillo limón, marrón, negro, pág. 124
Recetas: galletas amaestes, pág. 111; glaseado de flujo de colores, pág. 112
También: mangas decoradoras desechables, pág. 130; mezcla de flujo de colores, pág. 124; Cake Sparkles™ color blanco, pág. 122

Corte galletas utilizando el cortador con forma de ángel del juego; hornee y deje enfriar. Delinee con la boquilla 3 y pinte con flujo de colores concentrado (pág. 113); deje secar y luego rellene las caras los cuerpos con flujo de colores diluido con la boquilla 2. Deje secar durante 1 hora. Rellene las alas con la boquilla 2 y flujo de colores diluido; inmediatamente espolvoree con Cake Sparkles y limpie el excedente. Haga el halo, el cabello y los rasgos faciales con boquilla 1 y flujo de colores concentrado. Rinden porciones individuales.



C

D. Nevada Resplandeciente

Moldes: copo de nieve, pág. 182; redondo de 305 x 51 mm, pág. 157
Boquilla: 8, pág. 132
Galleta: juego de cortadores de copos de nieve Nesting, pág. 188; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 143
Recetas: glaseado de mantequilla de chocolate, pág. 111; glaseado de ganache, pág. 110
También: plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Reno-Foil, pág. 217; espátulas de plástico, pág. 204; papel pergamino antiadherente, pág. 138; triángulos de papel pergamino, pág. 130; Candy Melts® color blanco y cacao claro (3 paquetes de cada color), pág. 144; caramelos blancos de centro hueco artísticos individualmente

*Encontrarás en cualquier tienda de repostería

Con anticipación, haga placas de caramelos con forma de copos de nieve (pág. 115), vertiendo 13 mm de caramelo derretido en el molde de copos de nieve. Moldee pétalos grandes de los copos de nieve solamente. Guarde en el refrigerador hasta que estén firmes; saque del molde y póngalos sobre una toalla suave. Moldee los copos de nieve para el árbol utilizando los cortadores Nesting, 3 de cada tamaño excepto del tamaño más pequeño del molde; haga 2 de esos. Coloque los cortadores sobre la plancha cubierta con papel pergamino y vierta caramelo de una profundidad de 6 mm. Guarde en el refrigerador hasta que queden firmes y saque del molde. Añada a la placa diseños de nervaduras y copos de nieve del árbol con caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada. Moldee 6 placas de nervadura de chocolate y 12 blancas vertiendo caramelo derretido en el área de las nervaduras en la parte de afuera del molde. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; saquelos del molde.

Glasee levemente un pastel de 2 capas (76 mm de alto) con glaseado de mantequilla. Prepara 2 ½ recetas de glaseado de ganache y cubra el pastel (pág. 112); deje secar. Coloque el pastel en la plancha cubierta con papel de aluminio; engrase el pastel en el lugar donde se colocará la placa. Haga copos de nieve a mano alzada a los lados del pastel con caramelo derretido en una manga cortada, trazando 3 líneas de intersección con forma de "v" en las puntas.

Coloque la placa de caramelo y los añadidos de nervaduras de chocolate. Coloque 6 nervaduras blancas sobre el pastel entre los pétalos; adjunte 6 a la placa en las intersecciones de los pétalos con el caramelo derretido. Para armar el árbol de copos de nieve de caramelo, apile los copos de nieve de mayor a menor con 2 caramelos de centro hueco entre cada copo, adjuntados con caramelo derretido. Añada uno de los copos de nieve pequeño en la copa superior; coloque el otro en posición vertical.
Rinde 40 porciones.

D



E

E. Recibe mi bendición

Galleta: juego de cortadores de árboles Nesting, juego de mini cortadores de fiesta, de cobre, pág. 185; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 143
Caramelo: Candy Melts® de color blanco, pág. 144; bandeja para derretir caramelo, pág. 145; juego de colores primarios para caramelo, pág. 146; palitos de chupete de 102 y 203 mm, pág. 147
Receta: galletas amasadas, pág. 111
También: triángulos de papel pergamino, pág. 130; caramelos amarillos de centro hueco

*Encontrarás en cualquier tienda de repostería

Corte, hornee y deje enfriar una galleta con forma de árbol para el cuerpo, usando un cortador de 76 mm. Siga las instrucciones para bañar galletas con caramelo derretido (pág. 118) y deje secar. Usando colores para caramelo, tiñe porciones de caramelo derretido blanco de color piel (mezcle con una pequeña cantidad de rojo y amarillo), de negro (mezcle con una pequeña cantidad de rojo y azul), de amarillo y de anaranjado. Coloque los cortadores con forma de bombita, campana y estrella del mini juego en la plancha para galletas. Rellene la estrella con caramelo teñido de amarillo y la campana y la bombita con caramelo blanco, golpee suavemente para eliminar las burbujas de aire y guarda en el refrigerador hasta que estén firmes. Saque del molde. Recorta la punta de la lamparita y el badajo de la campana; adjunte a la galleta para el brazo y el ala. Vierta el caramelo de color piel en la bandeja para derretir caramelo para hacer la cabeza. Con caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada, haga los rasgos faciales, el cabello, los pies y los detalles en las alas, las mangas y la toga. Deje reposar. Adjunte los caramelos de centro hueco para el halo. Adjunta la estrella al palito de 102 mm con caramelo derretido. Adjunte los palitos a la galleta con caramelo derretido. Rinden porciones individuales.



A

A. Estrella de Maravillas

Molde: muffin estándar, pág. 193
Boquilla: 2(10 (1M), págs. 132-133
Colores: verde Kelly, marrón, rojo Navidad, amarillo dorado, pág. 124
Galleta: juego de mini cortadores de metal de Navidad, pág. 185; juego de cortadores de metal Nesting con forma de estrellas, pág. 141; palitos de galletas de 203 mm, pág. 142; azúcares para galletas de 4 mezclas brillantes, pág. 143
Recetas: glaseado de mantequilla, pág. 111; galletas amasadas, pág. 111; flujo de colores, pág. 112
También: papelitos para hornear estándar de muñeco de nieve, pág. 182; Candy Melts® blanco, pág. 183; mezcla de flujo de colores, pág. 124; juego de soportes de pastel de pisos altos (juego básico), pág. 212; mangas decoradoras desechables, pág. 130; gotas de especia

Con anticipación, corte, hornee y deje enfriar una variedad de galletas, haciendo una mini galleta de Navidad o la estrella más pequeña del juego Nesting para cada magdalena, además de 100 hojas para los platos y una estrella usando el molde de estrella más grande del juego Nesting, para la punta. Delinee y rellene con flujo de colores (pág. 113); cubra inmediatamente todas las estrellas con azúcares para galletas. Deje secar todas las galletas durante varias horas. Decore los detalles con la boquilla 2 y flujo de colores concentrado. Deje secar.

Haga remolinos en las magdalenas con glaseado de mantequilla usando la boquilla 1M. Coloque las galletas sobre las magdalenas. Arréglelas en el soporte.† Coloque las galletas de hojas en el refrigerador (mantenerlas frías ayudará a que el caramelo derretido se adhiera a las partes de atrás); saque de 4 a 5 galletas a la vez y adjunte a los bordes superiores de los platos con caramelo derretido; agregue gotas de especia entre cada hoja. Adjunte con glaseado el palito de galleta a la parte de atrás de la estrella grande. Ponga glaseado en el orificio de la parte superior del soporte e introduzca la galleta de estrella grande. Rinden porciones individuales.

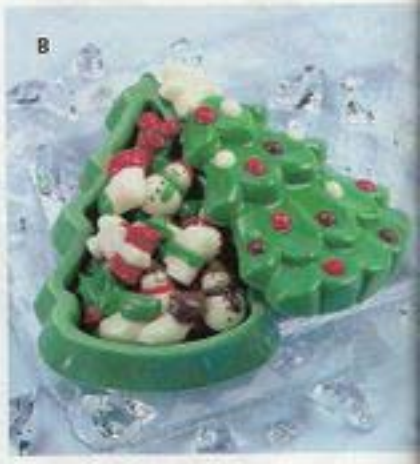
†**Nota:** Desarme el soporte para pasteles si las galletas van a ser enviadas.

*Ensamblaje de confianza de marca

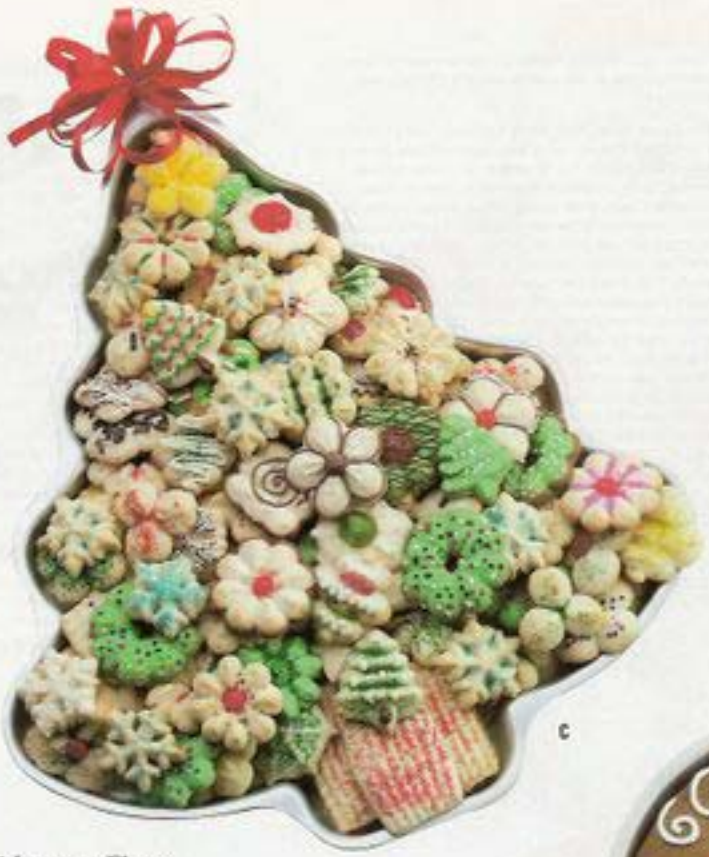
B. Rebosante de Alegría

Caramelo: kit de caja de caramelo de árbol navideño (incluye Candy Melts® verde, rojo y blanco, moldes, pincel decorador y mangas decoradoras desechables), Candy Melts® cacao claro, pág. 183
También: decoraciones Sparkling Ice, pág. 207

Siga las instrucciones en el kit para hacer la caja para caramelos en forma de árbol de Navidad. Use el método de pintura (pág. 119) para hacer una variedad de caramelos del kit. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; saquelos del molde. Coloque los caramelos en la caja en forma de árbol. Adorne el contorno de la caja con decoraciones Sparkling Ice. Cada caja de caramelos rinde 15 porciones.



B



C

C. El Árbol Generoso

¡Este regalo no necesita caja! Envuelva sus hermosas galletas navideñas en nuestro festivo molde para galleta con forma de árbol gigante. Cuando se terminen las galletas, el molde le servirá para hornear un brownie navideño gigante, una galleta o una pizza.

Galleta: Cookie Master™ más prensa para galletas, pág. 188; molde de galletas con forma de árbol de Navidad gigante, pág. 187; plancha para galletas, pág. 143
Color: verde Kelly, pág. 124
Receta: galleta Spritz (incluida en el Cookie Master Plus)
También: azúcares de colores rojo, verde oscuro y azul; decoraciones Sprinkle Irrezcla de 4 variedades), pág. 184; jimmies de chocolate; mezcla de copos de nieve; Sprinkle Sparks de Navidad; pastillas de canela; mezcla para niño de pan de jengibre, pág. 184; Candy Melts® color blanco y cacao claro, pág. 183; mangas decoradoras desechables, pág. 133; cerezas acarameladas; papel celofán; moño para regalo rojo

Prepare la masa y tiña una porción de verde. Utilice los discos de Cookie Master Plus para cortar galletas de diversas formas; hornee y deje enfriar. Decore con una variedad de azúcares y sprinkles. Delinee y añada diseños a algunas de las galletas utilizando caramelo derretido en una manga desechable cortada. Para la entrega de los regalos, presente las galletas en un molde, envuelva con papel celofán y coloque el moño. Rinden porciones individuales.

D. Vestido para Fiesta

Hornee armado un fantástico regalo familiar: un divertido proyecto para decorar una galleta todos juntos. Sólo envuelva el molde de galleta gigante, Ice-A-Cookie listo para usar, marcadores de color para comestibles FoodWriter y nuestra receta de pan de jengibre. Estará regalando un recuerdo de navidad que cualquier familia apreciará.

Molde: galleta gigante de niño de jengibre, pág. 187
Receta: pan de jengibre de la abuela, pág. 171
También: Ice-A-Cookie™ blanco, pág. 184; marcadores de color para comestibles FoodWriter™, pág. 182; spray de aceite vegetal para moldes

Con un día de anticipación, haga la galleta con forma de niño: amase y presione la masa de galleta de ½ a ¾ de profundidad en un molde engrasado. Hornee a 350°F (177°C) de 15 a 18 minutos. Enfríe completamente. Utilizando los consejos de la bolsa de Ice-A-Cookie, delinee los rasgos faciales, el cabello y la ropa; rellene las áreas con glaseado y deje secar de un día al otro. Dibuje la corbata de moño, los botones, los reflejos y diseños de la ropa y los rasgos faciales con marcadores FoodWriter. Rinde 6 porciones.



D

A. Listo para Despegar

Moldes: muñeco de nieve vertical, pág. 182, mini huevo, pág. 178; plancha para galletas, pág. 143
Boquillas: 1, 3, 4, 12, 13, 16, 18, pág. 132-133
Colores: rojo Navidad*, rojo intenso*, verde Kelly, negro, cobre (color piel), marrón, pág. 124
Recetas: glaseados de mantequilla y real, pág. 111; pan de jengibre de la abuela, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (laterales, frente y parte trasera del trineo, renos, mitones, soportes para los renos), pág. 222; espigas de madera, pág. 214; merengue en polvo, pág. 130; planchas para pasteles de 254 x 356 mm (se necesitan 3), envoltorio de papel de aluminio Reynolds Wrap, pág. 217; cordón de regalo negro, bastones de caramelo de 178 mm (se necesitan 4), gotas de especia, maicena, coco rallado

*Nota: combine el rojo Navidad y el rojo intenso para lograr el tono de rojo usado.

Con anticipación, use la masa de pan de jengibre y los moldes para cortar las 2 lados del trineo (invierta el molde para cortar el lado opuesto), 1 parte trasera del trineo, 1 frente del trineo, 2 renos, 1 mitón y 4 piezas de soporte para los renos; hornee y deje enfriar. Hornee y deje enfriar el muñeco de nieve vertical y 2 mini pasteles con forma de huevo, usando masa para pastel de textura firme, tal como la del pastel de una libra.

Decore las piezas de pan de jengibre con glaseado real. Glasee y alise las piezas del trineo y el mitón. Adorne los bordes superiores de las piezas del trineo con zigzag usando la boquilla 16. Con la boquilla 3, delinee el reno, rellene los cascos (alise con pequeños toques con el dedo bañado en maicena) y agregue la boca con una línea. Con la boquilla 4, haga la cornamenta y el arnés (alise con pequeños toques con el dedo bañado en maicena); agregue la nariz, los ojos y la pupila con puntos. Haga estrellas cortadas con la boquilla 13 para el pelaje. Adjunte 1 soporte para reno en la parte trasera de la pata de cada reno con puntos de glaseado usando la boquilla 3.

Para el pastel de Papá Noel, corte la espiga de un largo de 203 mm e introduzcala en el lado para el brazo, dejando 102 mm expuestos. Recorte los bordes del área del sombrero para formar la cabeza redonda. Decore con glaseado de mantequilla: forme las piernas con la boquilla 12, hasta 51 mm más allá del lado del pastel. Cubra las piernas con estrellas hechas con la boquilla 16. Adjunte a las piernas las mitades del huevo para hacer las botas; glasee y alise las partes inferiores y cubra las superiores con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga los brazos y el área del sombrero con la boquilla 12; haga la parte delantera del mitón con la boquilla 12. Cubra la cara, el sombrero y la chaqueta roja con estrellas hechas con la boquilla 16; rapase la nariz. Con la boquilla 4, delinee y rellene la boca y la lengua (alise con un dedo bañado en maicena) agregue los ojos con un punto. Haga las cejas en hilera con la boquilla 1. Adjunte con glaseado el mitón de pan de jengibre al brazo extendido. Haga la piel de la chaqueta, los puños, el borde del sombrero y las botas con estrellas hechas con la boquilla 18. Haga el cabello y la barba de Papá Noel con estrellas cortadas en forma de "s" usando la boquilla 16; agregue el pompón con una estrella hecha con la boquilla 18.

Adjunte con glaseado real las piezas del trineo alrededor de Papá Noel (la pieza más alta es la trasera y la más baja es la delantera). Adjunte a los lados patines hechos con bastones de caramelo. Ubique el reno y adjunte las riendas de regaliz con glaseado de mantequilla. Adjunte con glaseado una gota de esencia al arnés del reno. Agregue coco rallado alrededor del trineo y del reno. Rinde 14 porciones.



B. Magdalenas de Papá Noel

Molde: muffin estándar, pág. 158
Boquilla: 2110 (1M), pág. 133
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: papelitos para hornear estándar de Papá Noel alegre, decoraciones de glaseado, pág. 183

Haga un remolino sobre la magdalena con la boquilla 1M; coloque la decoración de glaseado. Rinden porciones individuales.



C. Se Solicita su Presencia

Molde: Papá Noel alegre, pág. 162
Boquillas: 3, 13, 16, págs. 132-133
Colores: verde Kelly, rojo sin sabor, negra, cobre (color piel), anaranjada, violeta, azul real, amarillo limón, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: Rolled Fondant listo para usar (se necesitan 24 oz./680 g), pág. 138; planchas para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; juego de pinceles decoradores, pág. 140; mascarilla

Prepare la parte inferior del pastel para pasarle el rolled fondant (pág. 105), moldeando el glaseado alrededor de las piernas para crear una superficie uniforme. Tiña 18 oz. (510 g) de rolled fondant de verde, amase y coloque sobre el pastel, formando pliegues libremente para asemejar la bolsa. Recorte el fondant justo encima de las manos, al ras con la plancha. Extire un tronco de fondant (200 mm) y coloque para formar el borde de la bolsa, adjunte con pinceladas de agua.

Cubra la cara, el traje y el gorro con estrellas hechas con la boquilla 16; repase la nariz. Haga puntos en los ojos y las cejas en hilera con la boquilla 3. Alise con el dedo bañado en maicena. Haga un movimiento de concha a la inversa para la barba y el borde de piel con la boquilla 32; añada el bigote de estrellas cerradas con la boquilla 13. Haga los guantes con estrellas hechas con la boquilla 16, rodeando alrededor de la bolsa.

Tiña el fondant restante en porciones iguales de anaranjado, amarillo, rojo, violeta y azul. Corte pequeños rectángulos para los paquetes y tiras para las cintas. Corte tiras en pedazos y haga ondulaciones, adjunte con pinceladas de agua. Para hacer los rulos de fondant, enrosque las tiras alrededor de la punta del pincel decorador y deje secar. Adjunte las cintas, ondas y rulos a los paquetes con un pincel con agua, coloque los paquetes en la bolsa. Rinde 12 porciones.



C

D. Ese Viejo y Querido Señor

Moldes: molde Mini Wonder, pág. 161; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 143
Caramelo: Candy Melts® color blanco, rojo y verde, pág. 144; juego de colores primarios para caramelo, pág. 146; molde de chupete de Papá Noel, pág. 183
Receta: dulces de cereal de arroz crocante favorito
También: juego de pinceles decoradores, pág. 140; triángulos de papel pergamino, pág. 130; bolsas para fiesta de Papá Noel alegre, pág. 182; gotas de especia verdes: 2 chicos, 2 grandes, papel encerado

*Encontrarlos en confitería de marca

Con anticipación, moldee el caramelo de Papá Noel: tiña de color piel (mezcle rojo y anaranjado) y de negro (mezcle rojo y azul) porciones de caramelo blanco derretido. Moldee las cabezas en los palitos utilizando el método para pintar (pág. 119). Para las piernas, bañe 2 gotas de especia pequeñas en caramelo rojo y ponga en el refrigerador para endurecer. Deje a un lado el resto del caramelo teñido.

Haga ½ receta de dulces de cereales. Enmantequé el molde Mini Wonder y llénelo con mezcla de dulce de 51 mm de altura; saque del molde. Cubra los dulces de cereal con caramelo rojo derretido (pág. 119) y déjelos secar sobre papel encerado. Utilizando caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortada, trace el contorno, los bordes de piel del traje, la hebilla, los brazos y las manos. Adjunte la cabeza de Papá Noel con caramelo derretido. Adjunte los pies a las piernas: corte gotas de especia grandes a la mitad para los pies y adjunte a las piernas con caramelo derretido. Haga la "piel" alrededor de la parte de abajo de las piernas de caramelo derretido y adjunte las piernas al cuerpo con caramelo derretido. Para repetir, coloque adentro de las bolsas para fiesta y ate con piolines twist tie. Rinden porciones individuales.



D



B

B. Pastelitos Maravillosos de Invierno

Moldes: plancha de 279 x 381 x 51 mm, pág. 156; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 142
Galleta: juego de cortadores de formas alegres, pág. 165; glaseado para galletas Ice-A-Cookie™ color rojo y blanco, pág. 194
También: glaseado de decoración listo para usar blanco, pág. 124; decoraciones de glaseado de muñequitos y pequeños copos de nieve, pág. 162; Cake Sparkles™ color blanco, pág. 122; espátula en ángulo de 203 mm, pág. 139

Hornee y deje enfriar un pastel en capas de 25 mm de alto. Utilice los cortadores para cortar las formas de estrellas, calcetines y bastones de caramelo del pastel en capas. Coloque los pasteles en la rejilla para enfriar ubicada sobre la plancha para galletas; cubra con glaseado Ice-A-Cookie caliente y deje secar de 6 a 8 horas. Utilizando la boquilla de la bolsa de Ice-A-Cookie, haga líneas en el bastón de caramelo y en la estrella. Glasee el puño de la media hasta que quede esponjoso con glaseado listo para usar y espolvoree con Cake Sparkles. Adjunte las decoraciones de glaseado con puntos de glaseado. Rinden porciones individuales.

C. Alegre Bastón de Navidad

Molde: bastón de caramelo, pág. 182
Boquilla: 8, pág. 132
Colores: roja intenso, roja Navidad, verde Kelly, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: Rolled Fondant listo para usar (se necesitan aproximadamente 30 oz./850 g), pág. 136; juego de cortadores de bastones navideños, pág. 165; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; azúcares de colores color rojo y verde oscuro, pág. 122; juego de pinceles decoradores, pág. 145; guantes de uso universal para decorar, pág. 128; alisador de fondant Easy-Glide, pág. 138; azúcar granulada gruesa, papel de aluminio, cuchillo para manualidades, maicena

Con anticipación. Tiña de verde 6 oz. (170 g) de fondant. Amase hasta que quede de un espesor de 6 mm y corte 3 hojas, utilizando el cortador con forma de acebo del juego. Pinte levemente las hojas con agua y espolvoréelas con azúcar verde. Arrugue un cuadrado de papel de aluminio de 305 mm y moldeelo para sostener las hojas. Espolvoree el papel de aluminio con maicena y coloque las hojas en el papel para secar.

Prepare el pastel para colocar el fondant (pág. 105). Tiña 12 oz. (340 g) de fondant con una combinación de rojo intenso y rojo Navidad (use guantes para evitar mancharse las manos). Amase y corte secciones de fondant rojos y blancos para el pastel, utilizando el molde como diseño. Coloque en el pastel alternando los colores y alise las uniones. Pincele las áreas rojas con agua, una por vez, y cubra con azúcar roja. Repita el procedimiento para las áreas blancas y cubra con azúcar granulada gruesa. Amase tres bolitas de 19 mm de fondant rojo, pincele con agua y cubra con azúcar roja. Haga una bolita de glaseado sobre el pastel con la boquilla 8, coloque encima las hojas de acebo y las bayas. Rinde 12 porciones.

A. Dulces Para el Corazón

Galleta: molde de galleta de muñeco de nieve, palitos de galletas de 203 mm, pág. 187
Boquillas: 2, 2A, 352, págs. 132-133
Colores: marrón, negra, pág. 124
Recetas: glaseado de mantequilla, pág. 111; galletas amasadas, pág. 111
También: Candy Melts® color cacao claro, pág. 144; espátula de 203 mm, pág. 139; mini-pretzels torneados, caramelo de turrón de chocolate, regaliz de chocolate torneado, manzana, bloque de espuma

Hornee las galletas sobre los palitos siguiendo las instrucciones del molde. Glasee y alise las barrigas con la espátula. Haga la bolita para la cabeza con la boquilla 2A (alise con el dedo bañado en maicena). Adjunte la pieza de pretzel a la cabeza para los cuernos mientras el glaseado está todavía blando. Aflada las orejas cortadas con la boquilla 352. Introduzca las galletas con los palitos en un bloque de espuma para que se sequen. Para hacer los brazos y las patas, corte los caramelos de turrón de chocolate a la mitad y adjunte el regaliz de chocolate con caramelo derretido. Haga puntos en los ojos, las pupilas y la nariz con glaseado de mantequilla con la boquilla 2. Adjunte los brazos y las patas con caramelo derretido. Rinden porciones individuales.



A



D



C



E

D. Palitos de Duendecillo

Galleta: molde de galletas de muñeco de nieve; palitos de galletas de 203 mm; pág. 187
Boquillas: 2, 3, 4, 352; págs. 132-133
Colores: rojo Navidad, verde Kelly, cobre (color piel), amarillo Girasol, negro; pág. 124
Recetas: masa para galletas amasadas; pág. 111; glaseado real, pág. 111
También: merengue en polvo; pág. 124; conos de azúcar; palitos de menta, hojas de menta verde, malcana

Haga los sombreros con anticipación: corte los conos de azúcar de una altura de 2 ¾ in. Glasee con glaseado real y aloe. Trace líneas con las boquillas 1 y 4 para lograr el diseño de los bordes de caramelo; aloe con pequeños toques con el dedo bañado en malcana. Agregue una bola con la boquilla 3 para el pompón en la parte superior y dos hileras en zigzag con la boquilla 3 para la piel del sombrero. Deje secar.

Hornee y deje enfriar las galletas en los palitos siguiendo las instrucciones de la etiqueta del molde. Corte 6 mm de cada lado de la cabeza. Glasee y aloe el cuerpo y la cabeza; agregue dos hileras en zigzag con la boquilla 3 para hacer el borde de piel. Haga las orejas cornidas con la boquilla 352. Con la boquilla 2 haga con puntos la nariz, los ojos y las pupilas; delinee la boca y haga puntos para las mejillas. Haga el cuello cornido con la boquilla 352, agregue el cinturón con zigzag usando la boquilla 3 y delinee la hebilla con la boquilla 3. Corte palitos de menta de 45 mm de largo para las piernas y de 32 mm para los brazos. Corte hojas de menta para los mitones y las formas de los zapatos y adhiéralos con glaseado. Haga puntos rojos en la punta del zapato con la boquilla 2. Adjunte el sombrero, los brazos y las piernas con glaseado. Rinden porciones individuales.

*Variaciones de confitería de menta

E. Hogar de la Magia Navideña

Moldes: plancha de 305 x 457 x 51 mm; pág. 193; plancha para galletas, pág. 199
Boquillas: 2, 3, 5, 2110 (1M); págs. 132-133
Colores: rojo intenso, verde Kelly, negro, marrón, cobre (color piel), amarillo dorado; pág. 124
Recetas: glaseados de mantequilla y real; pág. 111; pan de jengibre de la abuela, pág. 111
También: planchas de pastel de 330 x 483 mm, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil; pág. 210; palitos de chupete de 152 mm, pág. 147; kit de casa de pan de jengibre previamente horneada (2104-1930B, pág. 188; juego de cortadores Nesting de niño de pan de jengibre, pág. 185; merengue en polvo, pág. 124; decoraciones sprinkle Rainbow Nonpareils, pág. 127; mini caramelos duros, conos de obleas, conos de helado, caramelo de banquillo redondo, malcana

Con anticipación, hornee y deje enfriar 15 galletas de niño de jengibre de las más pequeñas y 2 del tamaño inmediatamente superior. Haga las caras, los brazos y la ropa con glaseado real usando la boquilla 5; haga los zapatos y los sombreros con la boquilla 3 (aloe con el dedo bañado en malcana). Con la boquilla 2 agregue puntos en la ropa, el borde de piel en zigzag, los rasgos faciales, el cabello, las puntas de los zapatos, el cinturón y la hebilla. Adjunte palitos de chupete a los dorsos de las galletas con glaseado real; deje secar.

Hornee un pastel de una capa de 305 x 457 mm; glasee y aloe los lados y la parte superior esponjosa para que simule la nieve. Arme la casa siguiendo las instrucciones del paquete. Corte conos de obleas: tres a 51 mm y cuatro a 89 mm. Adjunte a los conos con glaseado real los conos de obleas, con la parte más angosta hacia arriba. Use la boquilla 1M y el glaseado real para cubrir el área del cono de oblea con un remolino; espolvoree con Rainbow Nonpareils y coloque en la punta las gotas de especia del kit de la casa.

Corte un cono para que se ajuste en el caballete del techo; adjunte con glaseado de mantequilla. Corte en diagonal 2 conos pequeños para que se ajusten a los lados del techo; adjunte con glaseado. Estire las gotas de especia para las ventanas y delinee con la boquilla 3; adjunte mini caramelos duros. Delinee la puerta con la boquilla 3 y adjunte gotas de especia cortadas por la mitad. Haga zigzags con la boquilla 3 alrededor de los exteriores de la casa. Corte gotas de especia a la mitad y adjunte al borde del techo con glaseado. Adjunte obleas redondas a la parte superior del techo usando el glaseado. Escriba el mensaje con la boquilla 3. Coloque la casa sobre el pastel y adjunte un cono en cada esquina. Introduzca las galletas en los palitos dentro del pastel. El pastel rinde 72 porciones; cada galleta rinde porciones individuales.

A. Tarta de Queso con Rosas Radiantes

Moldes: Springform de corazón de 229 x 76 mm, pág. 166; galleta/brazo glaseo pequeño antiadherente (se necesitan 2), pág. 159
Boquillas: 16, 21, págs. 132-133
Recetas: pasta de caramelo, pág. 112; tarta de queso con chocolate blanco, pág. 112
También: glaseado de decoración de chocolate listo para usar, pág. 124; Candy Melts® cacao claro y blanco (2 pag. de cada uno), pág. 144; juego de cortadores Nesting "Desde el Corazón", pág. 169; círculos para pasteles, pág. 207; cuchillo pequeño para pelar; regla de plástico; papel de aluminio

Con anticipación, haga entre 16 y 18 rosas de pasta de caramelo (pág. 119). Moldee placas de caramelo (pág. 119) en moldes de brazo glaseo usando ½ pag. de cada una, de caramelo blanco y cacao; ponga en el refrigerador hasta que estén firmes. Para la placa del centro del corazón, coloque el cortador de corazón más grande en el lado suave de la bandeja inferior Springform y llene con caramelo derretido hasta una altura de 6 mm; guarde en el refrigerador hasta que esté firme. Retire del molde, quiebre el caramelo que sobra y empuje el corazón para sacarlo.

Hornee la tarta de queso siguiendo las instrucciones de la receta. Retire la tarta del molde y la bandeja; coloque en un plato para servir. Lleve las placas de caramelo blancas y cacao a temperatura ambiente. Con la regla de plástico y el cuchillo para pelar, corte tiras de 18 mm de ancho y aproximadamente 84 mm de altura (ajuste a la altura de la tarta de queso); corte 25 de cada color. Adjunte a la tarta las placas de caramelo usando caramelo derretido. Coloque el corazón de caramelo, decore el borde con conchas hechas con la boquilla 16. Haga conchas alrededor del borde inferior con la boquilla 21. Coloque las rosas.
Rinde 12 porciones.

B. Capricho del Corazón

Molde: cenefa de corazones Dimensions™, pág. 154
Receta: gelatina cremosa, receta grande, pág. 112
También: glaseado de frutilla, corazón al marzipán escurridizo

Con anticipación, prepare la receta de gelatina cremosa y colóquela en el molde. Deje al refrigerador de un día para el otro. Con cuidado, retire del molde y coloque en un plato para servir. Extienda el glaseado de frutilla en el centro del corazón. Coloque los corazones. Rinde 12 porciones.

C. Resplandeciente de Amor

Molde: 6 cavidades para mini corazones Dimensions™, pág. 154
Receta: gelatina cremosa, receta chica, pág. 112
También: azúcar de color rojo, pág. 127; triángulos de papel pergamino, pág. 130; salsa o mermelada de frambuesa

Con anticipación, prepare la receta de gelatina cremosa, rellene las cavidades del corazón; guarde en el refrigerador de un día para el otro. Con cuidado, retire del molde y coloque en un plato para servir; cubra el corazón del centro con azúcar de color rojo. Haga festones de salsa o mermelada de frambuesa (caliente si fuera necesario) alrededor de la gelatina usando el triángulo de papel pergamino. Rinden porciones individuales.

D. Delicias del Corazón

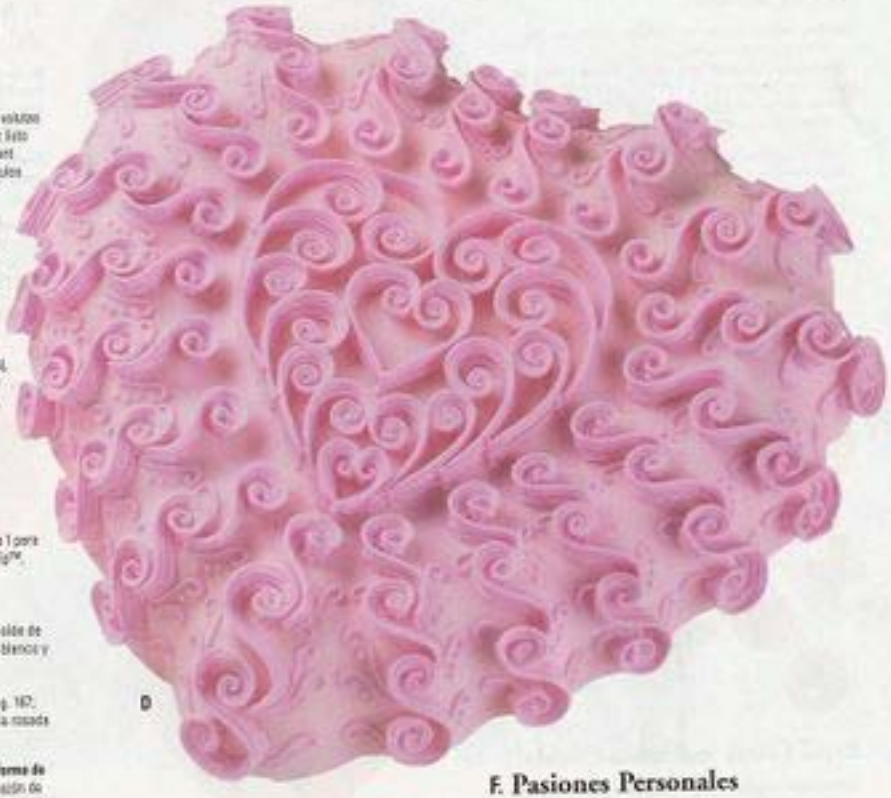
Molde: corazón en relieve, pág. 168
Boquillas: 2, 3, 4, 27, pág. 132
Color: rosa, pág. 124
Recetas: glaseados de mantequilla y real, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (corazón central con volutas, volutas grandes, medianas, pequeñas), pág. 222; Rolled Fondant listo para usar (se necesitan 48 oz. /1,4 kg), alisador de fondant Easy-Glide, pág. 138; merengue en polvo, pág. 124; triángulos de papel pergamino, pág. 130; mondadientes

Prepara el pastel para el rolled fondant (pág. 105). Cubre el pastel con fondant teñido de rosado; alisa con el alisador Easy-Glide. Con el mondadientes, trace los diseños sobre el pastel de la siguiente manera: trace el diseño del corazón central con volutas en la parte superior del corazón, trace una voluta grande en punto delantero del corazón, trace volutas medianas en el lado curvo festoneado del pastel, trace volutas pequeñas rodeando el corazón central con volutas. Haga las volutas usando la técnica Lambeth (pág. 115), glaseado real y las boquillas 2, 3, 4, y 27. Agregue 2 nudos y puntos pequeños a lo largo de cada sección de remolinos, excepto el corazón del centro. Delinee el corazón del centro con puntos hechos con la boquilla 2 al final de cada sección. Rinde 12 porciones.

E. Caja de Caramelos

Galleta: cortador de metal con forma de corazón (se necesita 1 para cada caja), cortador con forma de corazón Comfort Grip™, pág. 169; plancha para galletas, pág. 143
Boquilla: 5, pág. 132
Color: rosa, pág. 124
Caramelo: molde de caramelos en forma de corazones, molde de chupetes en forma de corazones, Candy Melts® rojo, blanco y rosado, pág. 167
Receta: galletas sinsentido, pág. 111
También: bolsas para fiesta tipo Abrazo de Corazones, pág. 167; triángulos de papel pergamino, pág. 130; cinta satinada rosada de 25 mm de ancho (se necesitan 254 mm)

Con anticipación, moldee una variedad de caramelos en forma de corazón (se necesitan 1 para llenar cada corazón) y el corazón de caramelo para el mensaje (hecho con el molde de chupetes) para la tapa de la caja (pág. 119); guarda en el refrigerador hasta que estén firmes; retire del molde. Tiña de rosa la masa de galletas; corta las galletas para la base y la tapa de la caja con el cortador Comfort Grip™, hornea y deje enfriar. Decore con festones el borde de la galleta de la tapa usando caramelo rojo en la manga cortada; adjunte el caramelo en forma de corazón. Pague la cinta satinada alrededor del cortador de metal en forma de corazón; coloque el cortador sobre la galleta de la base. Con la boquilla 5 haga cuentas alrededor del cortador con caramelo derretido, endurecido con algunas gotas de agua; deja secar. Coloque el resto de los caramelos en bolsas para fiesta. Rinden porciones individuales.



D



E

F. Pasiones Personales

Molde: 254 x 51 mm, cuadrado, pág. 157
Color: rosa, pág. 124
Galleta: juego de cortadores Nesting "Desde el Corazón", pág. 169; velas/velas para galletas y magdalenas de enamorados, pág. 168; glaseado rosado para galletas Ice-A-Cookie™, pág. 168; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 143
También: Piping Gel, pág. 124; azúcar de color rojo, pág. 122; sprinkle de mezcla de corazones, pág. 168; papeles para hornear estándar con corazones, pág. 167; espátula derecha, pág. 130

Hornee el pastel de 25 mm de profundidad. Corta formas de corazones usando el segundo cortador más pequeño del juego. Cubra los pasteles con Ice-A-Cookie, siguiendo las instrucciones del paquete; inmediatamente pegue con pequeños golpecitos los sprinkles de corazones en los lados; deje secar aproximadamente 1 hora. Coloque los estárceles sobre los pasteles; extienda una pequeña cantidad de gel en las áreas del estárcel y alise sobre el diseño con espátula; espolvoree con azúcar roja. Rinden porciones individuales.



F

A. ¡Tu Turno!

Galleta: cortador de cobre con forma de corazón, pág. 169; plancha para galletas, pág. 143
Caramelo: Candy Melts® rojo, molde de abrazos y besos, pág. 167
Color: rosa, pág. 124
Receta: galletas emsaadas, pág. 111
También: triángulos de papel pergamino, pág. 130

Corte, hornee y deje enfriar las galletas con forma de corazón usando masa teñida de rosa. Moldee caramelos "x" y "o" (pág. 118); guarde en el refrigerador hasta que estén firmes, retire del molde. Haga las líneas en rejilla sobre la galleta utilizando caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortado. Coloque los caramelos "x" y "o". Rinden porciones individuales.



B. ¡El Corazón Nunca Olvida!

Galleta: molde de galleta con forma de corazón; platos de galletas de 203 mm, pág. 168; juego de cortadores Nesting con forma de corazón, pág. 168; plancha para galletas, pág. 143
Boquillas: 1, 1A, 2, 6, 12, pág. 133
Colores: rosa, negro, rojo intenso, pág. 124
Recetas: galletas emsaadas, pág. 111; glaseado de mantequilla, pág. 111
También: bolsas para dulces Abrazo de Corazones, pág. 167

Tiña de roja una porción de la masa; corte los corazones para el mensaje usando el cortador más pequeño del juego; hornee y deje enfriar. Con masa sin teñir, hornee y deje enfriar las galletas en forma de corazón con pelitos. Glasee y adose con glaseado de mantequilla; haga la cara con la boquilla 1A, delinee las orejas y haga la trompa cornida con la boquilla 12. Delinee la punta de la trompa con la boquilla 6. Delinee las cejas y los ojos con la boquilla 2, haga las pestañas cornidas con la boquilla 1. Escriba el mensaje en el corazón pequeño usando la boquilla 1 y adjunte con glaseado. Rinden porciones individuales.



B


C

C. Dibujando Sus Sentimientos

Galleta: juego de cortadores y estárcidas con forma de corazón Stencil-A-Cookie™, pág. 168; glaseado rosado para galletas Ice-A-Cookie, pág. 168; plancha para galletas; rejilla para enfriar, pág. 143
Receta: galletas emsaadas, pág. 111
También: marcadores de color para comestibles FoodWriter, pág. 138

Corte, hornee y deje enfriar las galletas. Cubra con Ice-A-Cookie siguiendo las instrucciones del paquete; deje secar durante varias horas. Coloque el estárcil y cubra el diseño con los marcadores FoodWriter. Rinden porciones individuales.


D

D. ¡Mi Amor por Ti es Así de Grande!

Galleta: juego de cortadores Nesting con forma de corazón, pág. 168; Ice-A-Cookie™ blanco, roja, rosado y negro, pág. 168; platos de galletas de 152 mm; pág. 168; plancha para galletas; rejilla para enfriar, pág. 143
Receta: galletas emsaadas, pág. 111
También: Candy Melts® cacao claro, pág. 144; caramelo de turrón de chocolate, gotas de especie rojas y blancas, tijeras

Usando el tercer cortador más grande con forma de corazón, corte, hornee y deje enfriar la cabeza de galleta. Cubra con Ice-A-Cookie siguiendo las instrucciones del paquete; deje secar. Haga los rasgos faciales usando la boquilla fina que se incluye en Ice-A-Cookie; deje secar. Adjunte con caramelo derretido las piernas de caramelo de turrón; adjunte los pies hechos con las gotas de especie rojas. Corte el pelito de galleta a la mitad para hacer los brazos. Recorte gotas de especie blancas para hacer las manos. Introdúzcalas en los pelitos y adjunte a la parte trasera de la galleta usando caramelo derretido. Para lograr una mayor estabilidad, adjunte caramelo de turrón adicional a la parte trasera de la galleta. Rinden porciones individuales.

*Tratamiento de confitería de fiesta

E. Magdalenas de Alegría del Corazón

Molde: muffin estándar, pág. 156
Boquilla: 127, pág. 135
Color: rosa, pág. 124
Caramelo: molde profundo de trufa con forma de corazón, pág. 165; Candy Melts®: blanco, rosado, rojo y cacao claro, pág. 167
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: papelitos para hornear estándar Abrazo de Corazones, pág. 167; triángulos de papel pergamino, pág. 130

Con anticipación, moldee corazones de caramelo sólido. Derrame el molde hasta la mitad. Haga los rasgos faciales con líneas y puntos usando caramelo derretido en la manga de papel pergamino. Decore las magdalenas con pétalos en volantes hechos con la boquilla 127, sosteniendo la manga en un ángulo de 45°. Coloque el corazón de caramelo. Rinden porciones individuales.


E

F. Esa Sensación de Alegría

Galleta: cortador con forma de corazón Comfort Grip™, pág. 169; plancha para galletas, pág. 143
Boquillas: 2, 10, 12, pág. 133
Colores: rosa, marrón, negro, pág. 124
Recetas: galletas emsaadas, pág. 111; glaseados de mantequilla y real, pág. 111
También: Candy Melts®: rojo, pág. 167; decoraciones de glaseado de corazones de fantasía, pág. 167; triángulos de papel pergamino, pág. 130; merengue en polvo, pág. 124; papel pergamino antiadherente, pág. 128; cinta ondulada rosada, malcana

Con anticipación, haga el oso con glaseado real en el papel pergamino. Haga el cuerpo y la cabeza en forma de bola con la boquilla 12 (aplaste y alise con un dedo bañado en malcana). Con la boquilla 10, haga los brazos, y las patas cornidas y los pies y las orejas con puntas. Delinee la boca y haga la nariz y los ojos con puntos usando la boquilla 2. Deje secar. Tiña de rosa la masa de galletas y corte 2 galletas para cada bocadillo que necesite. Hornee y deje enfriar. Una dos galletas con glaseado de mantequilla y coloque el moño de cinta ondulada en el centro. Decore con festones el borde de la galleta usando caramelo derretido en la manga de papel pergamino cortada. Adjunte a la galleta la decoración de glaseado y la cinta al oso usando caramelo derretido. Rinden porciones individuales.

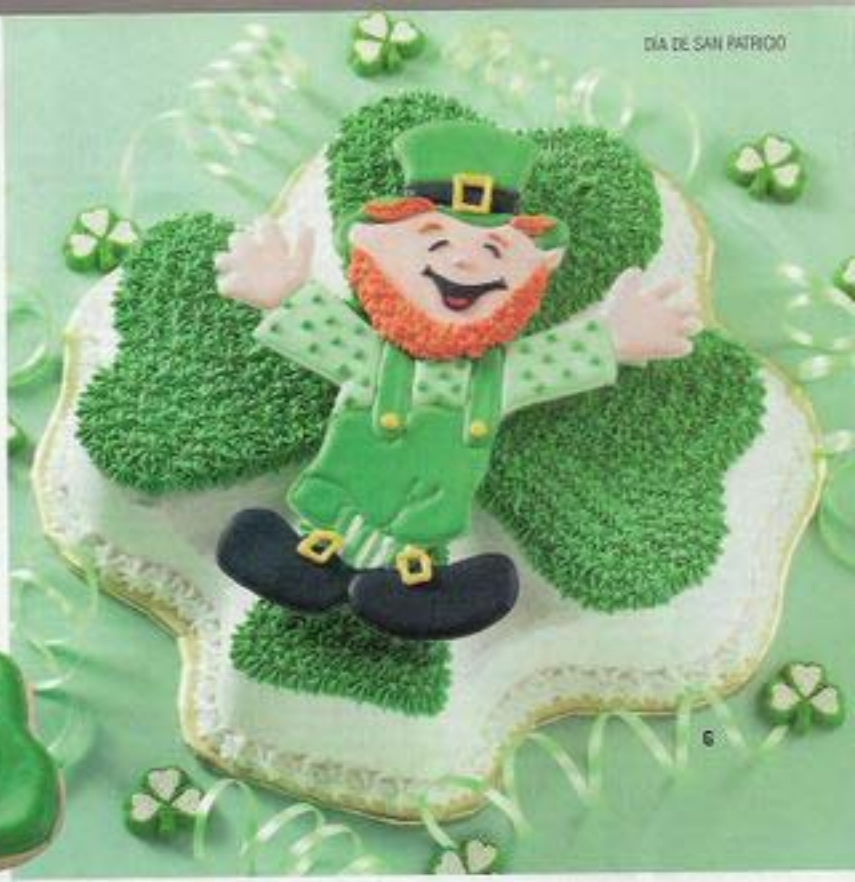

F

G. Saludos Verdes

Molde: trébol, pág. 169
Boquillas: 1, 2, 3S, págs. 132-133
Colores: verde Kelly, anaranjado, negro, rojo intenso, amarillo limón, cobre (color piel), pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111; glaseado de flujo de colores, pág. 112
También: libro de diseños 2004 (duendes), pág. 202; decoraciones de glaseado en forma de trébol, pág. 169; mezcla de flujo de colores, pág. 124; plancha para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; cubos de azúcar, papel encerado, cinta ondulada

Con varios días de anticipación, haga un duende con flujo de colores (pág. 112) sobre papel encerado, usando el molde. Delinee y coloree con flujo de colores usando la boquilla 2; deje secar. Con flujo de colores concentrado, haga los negros faciales con la boquilla 1 y las hebillas, los botones, los puntos, el cabello y la barba con la boquilla 2. Haga duendes adicionales por si alguno se rompe. Deje a un lado.

Glasee y alise los lados del pastel con forma de trébol. Cubra la parte superior del pastel con estrellas hechas con la boquilla 3S; agregue estrellas en el borde inferior con la boquilla 2B. Coloque los cubos de azúcar donde se apoyará el duende. Recorte el papel encerado alrededor del duende; deje el resto adjuntado a la parte trasera. Coloque el duende, las decoraciones de glaseado y la cinta ondulada. Rinde 12 porciones.



G



H

H. "Dublique" la Suerte

Galleta: glaseado verde para galletas Ice-a-Cookie™; pág. 140; cortador de metal en forma de trébol, pág. 169; plancha para galletas; rejilla para enfriar, pág. 143
Receta: galletas ahuecadas, pág. 111
También: decoraciones de glaseado en forma de trébol, pág. 169

Corte, hornee y deje enfriar las galletas en forma de trébol; glasee con Ice-A-Cookie™ siguiendo las instrucciones del paquete. Adjunte con puntos de glaseado las decoraciones de glaseado en forma de trébol. Rinden porciones individuales.

I. Para Empezar la Mañana

Galleta: mezcle de galletas redondo, palitos para galletas de 203 mm, pág. 143; plancha para galletas; rejilla para enfriar; pág. 143
Caramelo: Candy Melts® blanco, pág. 144; juego de colores primarios y de jardín, pág. 148
Receta: galletas ahuecadas, pág. 111
También: decoraciones de glaseado en forma de trébol, pág. 169; mangas decoradoras desechables, pág. 130; bolsas para fiesta con tréboles, pág. 169

Hornee y deje enfriar las galletas en los palitos. Tiña porciones de caramelo derretido de color piel (agregue una pequeña cantidad de rosado al blanco), anaranjado, negro, rojo, verde claro y oscuro. Cubra las galletas con caramelo derretido (pág. 119); deje secar. Haga los rasgos faciales, el sombrero y el cabello con un movimiento de remolino usando caramelo en una manga decoradora cortada. Adjunte con caramelo derretido la decoración de glaseado en forma de trébol; coloque en la bolsa para fiesta. Rinden porciones individuales.



I



J

J. Un Trozo de la Roca

Molde: muffin estándar, pág. 158
Boquilla: 2110 (1M), pág. 133
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: spray de colores para alimentos Color Mist™ de color verde, pág. 126; Cake Sparkles™ verdes, pág. 122; decoraciones de glaseado en forma de trébol, pág. 169; papelitos para hornear estándar con tréboles, pág. 169

Haga un remolino sobre la magdalena usando la boquilla 1M. Rocíe con Color Mist y espolvoree con Cake Sparkles. Coloque la decoración de glaseado. Rinden porciones individuales.



A. Acarreando Zanahorias

Molde: hoguera pequeña, pág. 158
Color: verde Kelly, pág. 124
Caramelo: Candy Melts®: blanco, cacao claro y rosado, pág. 144; juego de colores primarios para caramelo, pág. 146; molde de conejitos y zanahorias, pág. 171; juego de pinceles decoradores, pág. 145
También: decoraciones sprinkle para huevos de Pascua de colores pastel, pág. 172; pastillas de chocolate bañadas en caramelo, caramelo de turrón de chocolate, frijoles de gelatina, coco rallado; bolsa plástica con cierre, alfiler recto, pasto de celofán

Moldee el caparazón de caramelo con forma de camuflia (pág. 119) usando las cavidades de hoguera pequeñas y caramelo blanco derretido mezclado con un poco de cacao claro para dar el color tostado. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; séquelos del molde. Marque las líneas de la vara de la madera con el alfiler. Con caramelo derretido adjunte la rueda delantera hecha con una pastilla de chocolate bañada en caramelo y dos caramelos de turrón recortados a 19 mm para hacer las patas traseras. Adjunte toda la sección de caramelo de turrón a la parte trasera para hacer el mango. Tiña de verde el coco rallado (pág. 117).

Tiña de anaranjado y verde porciones de caramelo blanco usando colorins para caramelo (mezcle el amarillo y el azul para hacer el verde). Moldee una variedad de caramelos usando el método de pintura (pág. 119); lleve al refrigerador hasta que estén firmes; séquelos del molde. Llene la camuflia con coco; coloque los frijoles de gelatina y los caramelos. Coloque el pasto de celofán y las decoraciones sprinkles para huevos de Pascua. Rinden porciones individuales.

B. Cordero Apacible

Moldes: juego ovalado, pág. 157; cordero vertical, pág. 170
Galleta: juego de mini cortadores de Pascua, pág. 172; glaseado para galletas Ice-A-Cookie™ de color rosado claro, lavanda claro, amarillo y verde, pág. 140; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 143
Boquillas: 3, 18, 352, págs. 132-133
Colores: rosado, marrón, verde Kelly, verde hoja, pág. 124
Recetas: glaseado de mantequilla, pág. 111; galletas amaestas, pág. 111
También: palitos para chupetes de 102 mm, pág. 142; decoraciones sprinkle para huevos de Pascua de colores pastel, pág. 172; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Pero-Foil, pág. 213; espigas de madera, pág. 214; juego de pinceles decoradores, pág. 145; Candy Melts® blanco, pág. 144; bloque de espuma; gotas de especia verdes; manzana, pasto de celofán

Con anticipación, corte, hornee y deje enfriar aproximadamente 18 galletas con forma de tulipán y 18 con forma de flor. Delinee y cubra con Ice-A-Cookie (6 rosadas, 6 amarillas y 6 lavanda para cada forma; haga de más por si alguna se rompe) siguiendo las instrucciones del paquete. Cuando estén secas, agregue un punto amarillo en el centro de las flores. Con Ice-A-Cookie verde, emboce, pinte con pincel los palitos de chupete cubriendolos totalmente; deje secar en el bloque de espuma. Adjunte con caramelo derretido los palitos a las galletas en forma de tulipán; introduzcalos en las gotas de especia verde.

Glasee y alise el pastel ovalado de 1 capa de 330 x 230 mm y prepárelo para armar los pasos (pág. 110). Glasee y alise la cara del cordero y la parte interior de las orejas (alise con toque suaves con el dedo bañado en maicena). Cubra la cabeza y el cuerpo con rosetas hechas con la boquilla 18. Con la boquilla 3, delinee los ojos; la boca y haga las pestañas curvadas; haga la nariz con la boquilla 3 (alise con el dedo bañado en maicena). Coloque el cordero sobre el pastel ovalado. Ubique alrededor del pastel ovalado las galletas con forma de tulipán que están en las gotas de especia; con la boquilla 352 agregue hojas de glaseado de mantequilla en los tallos. Con la boquilla 352, haga hojas en el borde interior, cubriendo las gotas de especia. Coloque las galletas con forma de flor y agregue las decoraciones sprinkle. Rinde 42 porciones.



C. Conejos Golosos

Molde: muffin estándar, pág. 158
Boquilla: 6, pág. 132
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: libro de dibellos 3004 (orejas), pág. 222; Rolled Fondant listo para usar, pág. 136; azúcar de color rosado, pág. 127; papelitos para hornear con motivos de conejo juguetón, pág. 171; juego de pinceles decoradores, pág. 145; espátula derecha de 203 mm, pág. 138; frijoles de gelatina rosada, mini chocolates bañados de caramelo, mini cuadrados de goma de mascar

Con anticipación, estire el fondant y corte 2 orejas para cada magdalena, usando el molde. Deje secar de un día para el otro. Pincele la parte interior de las orejas con agua y espolvoree con azúcar coloreada.

Glasee y alise las magdalenas con la espátula. Con la boquilla 6 haga dos bolas para formar el hocico, coloque los dientes de goma de mascar; la nariz de frijoles de gelatina y los ojos de mini chocolates. Introduzca las orejas. Rinden porciones individuales.



D. Cáscara de Colores Pastel

Molde: huevo decorado, pág. 178
Boquilla: 3, pág. 132
Colores: violeta, amarillo limón, verde hoja, rosa, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: rollo fondant listo para usar (se necesitan 48 oz./1,4 kg), pág. 136; azúcares de colores claros: lavanda, rosado, amarillo y verde, pág. 172; juego para hacer flores Colección Floral, pág. 137; bandeja para derretir caramelo, juego de pinceles decoradores, pág. 145; plancha para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; maicena

Deje a un lado 2 oz. (57 g) de fondant blanco; divida el fondant restante en cuatro partes y tiñalo de violeta, amarillo, verde y rosa. Use el contador de pensamientos del juego para hacer flores para hacer 10 flores violetas con centros amarillos, 10 flores rosa con centros verdes y 10 flores amarillas con centros rosa. Haga 12 flores verdes con centros violetas. Coloque las flores en los cuadrados de espuma del juego y utilice la herramienta para moldear del juego para marcar el centro de la flor. Extire una pequeña cantidad de fondant para hacer la bola del centro y adjunte a las marcas de las flores con un pincel humedecido con agua. Deje las flores a secar en las cavidades de la bandeja para derretir caramelo espolvoreadas con maicena.

Prepare el pastel para cubrirlo con fondant glaseándolo levemente con mantequilla. Amase el fondant teñido y córtelo en tiras de 51 mm de ancho. Pincele apenas las hojas con agua y espolvoréelas con azúcar del mismo color. Amase el fondant blanco que había dejado a un lado en tiras de 13 mm de ancho. Coloque las tiras de fondant sobre el pastel, alternando fondant teñido con fondant blanco y recorte para adaptar. Adjunte las flores al pastel con puntos de glaseado. Haga puntos entre las tiras de fondant teñido con la boquilla 3. Espolvoree sprinkles con forma de huevo alrededor del pastel. Rinde 12 porciones.

E. ¡Huevos Revueltos!

Galletas: cortador con forma de huevo, pág. 173; Ice-A-Cookie™ blanco, pág. 140; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 143
Receta: galletas amasadas, pág. 111
También: azúcares de colores claros: amarillo, rosado, lavanda, verde, pág. 172

Corte, hornee y deje enfriar las galletas. Cubra con Ice-A-Cookie, siguiendo las instrucciones del paquete. Deje secar varias horas. Utilizando la boquilla fina incluida con Ice-A-Cookie, haga diseños con puntos, zigzags, movimientos en forma de "e" y líneas curvas. Espolvoree con azúcares del mismo color. Rinden porciones individuales.

F. Huevos Arco Iris

Molde: mini huevo, pág. 179
También: spray para alimentos Color Mist™ azul, verde, amarillo y rosado, pág. 125; glaseado para galletas Ice-A-Cookie™ color blanco, pág. 140; decoraciones de glaseado de comer juguetón; bolsas para fiesta, pág. 171; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 143

Coloque los pentagramas en la rejilla para enfriar sobre la plancha para galletas y cúbralos con Ice-A-Cookie. Deje secar durante la noche para el otro. Rocíe con Color Mist haciendo un diseño de arco iris. Coloque las decoraciones de glaseado.
Coloque en bolsas para fiesta.
Rinden porciones individuales.

A. Recompensa de Conejos

Molde: osito cariñoso, pág. 180
Boquillas: 2, 4, 8, 12, 46, 101, 233, págs. 132-135
Colores: verde hoja, rosa, negro, marrón, pág. 124
Recetas: masa para galletas amasadas, pág. 111; glaseado de mantequilla, pág. 111
También: libro de 2004 (partes de conejo, orejas, cara, cesta), pág. 222; decoraciones de glaseado de mini huevos y huevos pequeños, pág. 171; planchas para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Patrol-Foil, pág. 212; masicena, mondadientes

Estire la masa. Trace los moldes de las orejas, las patas y la cesta con el mondadientes; corte, hornee y deje enfriar las galletas. Glasee y aline la parte interior de las orejas; con la boquilla 3 delinee los bordes y agregue el pelaje cerrido alrededor de los bordes con la boquilla 233. Glasee y aline las patas; con la boquilla 8 haga bolas para formar las plantas de las patas (aplaste y aline con un dedo bañado en maicena). Con la boquilla 233 haga el pelaje cerrido en el borde. Deje las galletas a un lado.

Sobre el pastel, recorte horizontalmente 13 mm desde la parte superior de las orejas y las plantas delanteras para permitir la colocación de las orejas y los brazos glaseados. Glasee y aline los lados y las áreas traseras. Glasee ligeramente el rostro y trace el diseño con el mondadientes. Delinee los rasgos faciales con la boquilla 4; haga la nariz, la boca, los dientes y la lengua con la boquilla 4 (alise con el dedo bañado en maicena). Cubra el rostro y el cuerpo con el pelaje cerrido hecho con la boquilla 233. Haga las pestañas en hilera con la boquilla 2. Coloque la galleta del cesto; cubra con tejido estarilla hecho con la boquilla 46; agregue el mango y el borde con el diseño de cuerda hecho con la boquilla 6. Haga los brazos y las manos con la boquilla 12; delinee con la boquilla 4 y cubra con pelaje cerrido usando la boquilla 233. Haga pasto cerrido en la cesta con la boquilla 233; coloque las decoraciones de glaseado con formas de huevo; haga rayitas en el mango con la boquilla 101. Agregue pasto cerrido en el borde interior hecho con la boquilla 233; adjunte las decoraciones de glaseado pequeñas con forma de huevo. Antes de servir, coloque las patas y las orejas de galleta; adjunte con glaseado si fuera necesario. El pastel rinde 12 porciones; las galletas rinden porciones individuales.

B. ¡Orejas para Pascua!

Galleta: molde de galletas de conejo, palitos de galletas de 203 mm, pág. 172
Boquillas: 1, 2, 3, 8, 12, 16, pág. 132-133
Colores: amarillo limón, cobre (color piel), marrón, negro, rosa, pág. 124
Recetas: glaseado real, pág. 111; galletas amasadas, pág. 111
También: merengue en polvo, pág. 124; espátula, pág. 130; cinta de raso violeta y rosada de 10 mm de ancho x 406 de largo; masicena

Hornee y deje enfriar las galletas en los palitos. Glasee y aline las caras con la espátula. Con la boquilla 3 haga las narices con un punto lleno con toques suaves con el dedo bañado en maicena); con la boquilla 2 haga puntos y delinee los ojos y las cejas; con la boquilla 1 haga las pestañas cerridas y las pecas con puntos. Con la boquilla 2 delinee o cubra las bocas (llene con toques) y haga la lengua con un punto. Para los sombreros de conejo, delinee el contorno de las caras con la boquilla 12; vuelva a trazar las orejas con la boquilla 12 (llene con golpecitos), luego cubra la parte interior de las orejas con la boquilla 6 y glaseado rosa. Agregue una roseta o concha alargada para el cabello con la boquilla 16. Ate las cintas en los palitos. Rinden porciones individuales.



C. Abrazos de Conejo

Molde: mini huevo, pág. 170
Colores: amarillo limón, rosado, azul cielo, violeta, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (brazos, patas, orejas, ropa), pág. 222; Rolled Fondant listo para usar, pág. 138; juego de pinceles decoradores, pág. 148; cordón de regaliz negro, mini caramelos duros

Glasee y aline pasteles de mini huevos con glaseado de mantequilla. Tiña bolas de fondant de 2 in. de amarillo, azul y violeta con una pequeña cantidad de rosa. Tiña de rosa una bola adicional de 1 in.

Moldee las orejas, los brazos y las patas con fondant usando los diseños. Adjunte piezas de fondant rosa para la planta de las patas y dentro de las orejas con un pincel humedecido en agua. Adjunte las orejas y los brazos al pastel. Corte la ropa de fondant usando el diseño; coloque sobre el pastel y recorte el exceso. Adjunte las patas con un pincel humedecido en agua. Amase dos bolas de ½ in. de fondant blanco para el hocico y adjunte con agua. Añada un triángulo de fondant pequeño para la nariz. Coloque mini caramelos duros para los ojos y cordones de regaliz para las cejas, los bigotes y la boca. Rinden porciones individuales.





D. Saltando Alto

Moldes: redondo de 305 x 76 mm, pág. 158; plancha para galletas, pág. 143.
Boquillas: 6, 21, 233, 366, página 133.
Colores: marrón, verde Kelly, negro, pág. 124.
Caramelo: 3 paq. de Candy Melts® blanco, pág. 144; molde para chispitas Happy Easter, pág. 171; juego de colores primarios y de jardín para caramelo, pág. 146; juego de pinceles decoradores, pág. 145.
Recetas: glaseado de mantequilla y real, pág. 111.
También: libro de diseños 2004 (colocar para la cerca, ventana frontal superior, ventanas frontales inferiores, ventana lateral, puerta), pág. 222; decoraciones de glaseado de mini huevos y pequeños huevos, pág. 171; kit de canasta de galleta, pág. 173; bandejas de soporte de pastel de pisos altos, bandejas de 203 y 356 mm, columnas de 165 mm (se necesitan 2), perno inferior de la columna, tuerca ciega de la cabeza de la columna, patas para pegar en las bandejas (se necesitan 2), pág. 213; tubo de Cake Corer, pág. 213; espigas de madera, pág. 214; merengue en polvo, pág. 124; papel pergamino antiadherente, pág. 126; mangas decoradoras desechables, pág. 130; esponja afilada de 203 mm, pág. 130; mini canastas de trigo, mini malvaviscos, caramelos, cinta adhesiva, pegamento ultra resistente, maicena, mondadientes.

Con anticipación, haga 25 piquetes y moldee 6 colas de conejo y 20 colas de tulipanes: Coloque el diseño del piquete sobre la plancha para galletas, cubra con papel pergamino, delinee y rellene con caramelo blanco en manga desechable cortada. Deje endurecer a temperatura ambiente. Tiña porciones de caramelo blanco de rosado, amarillo, violeta, verde y negro utilizando los colores para caramelo; moldee los tulipanes y los conejos utilizando el método para pintar (pág. 118). Lleve el refrigerador hasta que estén firmes; séquelos del molde.

Arme la conejera siguiendo las instrucciones del paquete. Cuando adjunte la cara a la base de espuma incluida en el kit, corte un agujero en el centro de la base para dejar espacio para la tuerca ciega. Marque los diseños de las ventanas y la puerta con un incondadientes, delinee y rellene con caramelo derretido en una manga desechable cortada. Haga los mecedores, los floreros y los postigos con caramelo; deje endurecer y haga líneas horizontales en los postigos; agregue el picaporte de la puerta. Adjunte caramelos para la chimenea con glaseado real. Adjunte mini tejas de trigo al techo y sobre la puerta con glaseado real.

Corte la bandeja de 203 mm. Corte 7 espigas de madera de 102 mm de largo y péguelas con cinta adhesiva en forma horizontal a la parte de abajo de la bandeja para formar las ramas. Trace líneas de glaseado real con la boquilla 21 para cubrir las espigas; deslice sacar de un día para otro. Dé vuelta la bandeja. Pegue las patas a la parte de abajo de la bandeja de 356 mm con pegamento ultra resistente.

Glasee y alise el pastel de 1 capa con glaseado de mantequilla y prepárelo para construir la columna central (pág. 110). Adjunte dos columnas de 165 mm, sujete al perno inferior, coloque la bandeja de 203 mm arriba y sujete con la tuerca ciega superior. Haga líneas de glaseado real sobre la parte superior de la bandeja con la boquilla 21 y continúe cubriendo la parte de arriba de las espigas para formar las ramas. Forme líneas en las columnas con la boquilla 21 para asemejar el tronco del árbol. Con una espátula, retire el glaseado del tronco en las áreas de las ventanas y la puerta. Rellene la puerta y la ventana con la boquilla 6 (alise con el dedo bañado en maicena). Adjunte los piquetes con glaseado de mantequilla alrededor del pastel, a una distancia de 25 mm uno de otro. Adjunte los tulipanes con puntos de caramelo derretido. Con la boquilla 233, haga punto-cordón alrededor del borde superior e inferior del pastel con glaseado de mantequilla. Haga hojas en las ramas con la boquilla 366. Para hacer el farol, cubra los dos malvaviscos con caramelo derretido amarillo; deje secar. Con caramelo derretido en una manga desechable cortada, haga líneas negras y una llama roja y amarilla. Haga la parte de arriba con glaseado real con la boquilla 6 y adjunte al farol con glaseado real. Coloque la casa arriba y agregue los conejitos y las decoraciones de glaseado. Rinde 40 porciones.

*Aproximadamente la cantidad de marca.

D



A

A. Símbolo Resplandeciente

Molde: estrellas y franjas, pág. 174
Boquilla: 16, pág. 133
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: molde para caramelos con forma de estrella, pág. 148; Rolled Fondant Ilimo para usar (se necesitan 48 oz./ 1,4 kg), pág. 146; Cake Sparkles™: rojo, blanco y azul, pág. 127; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 127; juego de pinceles decoradores, pág. 145; maicena, colador de té

Glasee y alise los lados del pastel; glasee livemente la parte superior. Mida el pastel de arriba a abajo y divida en 13 para calcular el ancho de las franjas de fondant. Corte franjas de fondant del ancho determinado; corte el área cuadrada de fondant para las estrellas. Pincele las piezas de fondant con agua. Coloque los Cake Sparkles en el colador de té y páselos a través de éste para hacerlos polvo; espolvoree las franjas con sparkles rojos y blancos; cubra el área cuadrada con sparkles azules. Coloque las piezas de fondant sobre el pastel. Con la boquilla 16, haga las estrellas sobre el área azul. Moldee estrellas de fondant en el molde de caramelos espolvoreado con maicena y colóquelas alrededor de la base del pastel, adjuntándolas con glaseado. Rinde 12 porciones.



C

B. Estrellas Unidas

Molde: 152 x 51 mm, cuadrado, pág. 157
Galleta: juego de cortadores de metal Nesting con forma de estrella, pág. 141; glaseado para galletas Ice-A-Cookie™ blanco, pág. 140; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 143
Receta: dulces de cereal de arroz crocante favoritos
También: Sprinkle Sparks patrióticos, pág. 175; decoraciones de glaseado pequeñas de los EE.UU., pág. 174; papel encerado

Haga 1½ receta de dulces de cereal; presione dentro del molde. Corte las estrellas con el cortador más pequeño del juego. Cubra las estrellas con Ice-A-Cookie, siguiendo las instrucciones del paquete. Coloque las decoraciones de glaseado y las Sprinkle Sparks. Rinden porciones individuales.

C. Unido al Tío Sam

Galleta: cortador con forma de niño, pág. 142; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 143; palitos de galleta, pág. 143
Boquillas: 2, 3, 4, pág. 132
Colores: rojo intenso, rojo Navidad, azul real, cobre (color piel), blanco intenso, pág. 124
Receta: galletas emsacadas, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (sombrero), pág. 222; Candy Melts® blancos, pág. 144; espátula offset de 200 mm, pág. 136; pinchos de fiesta Estrellas y Franjas, pág. 174

Tiña de color piel una porción de masa. Estire y corte la forma de niño de la masa teñida, el sombrero de la masa sin colorear usando el diseño trazado con espátula. Amase una pequeña bola de masa teñida para la nariz; coloque la nariz y el sombrero. Diluya con agua la masa sin colorear hasta que tome una consistencia adecuada para trabajarla con manga; tiña porciones de blanco intenso, de una combinación de rojo intenso con rojo Navidad y de azul. Haga el ala del sombrero con la boquilla 4; agregue la ropa lisa y con franjas usando la boquilla 3; haga la barba, delinee la boca y haga los ojos con un punto usando la boquilla 2. Hornee durante 10 minutos; mientras está aún caliente, introduzca el pincho de la bandera y deje enfriar. Adjunte el palito a la parte trasera de la galleta con caramelo derretido. Rinden porciones individuales.

*reacabamiento de confitería de marca

D. Galletas de Estados Unidos

Galleta: juego de cortadores Comfort Grip™ con forma de estrella, pág. 175; glaseado para galletas Ice-A-Cookie™ blanco, pág. 140; estarcidos patrióticos para magdalenas y galletas, pág. 175; plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 143
Recetas: galletas emsacadas, pág. 111
También: bolsas para fiesta con motivos estadounidenses, pág. 174; Cake Sparkles™ rojos y azules, pág. 175; marcadores de color para comestibles FoodWriter™, pág. 126; spray de colores para alimentos Color Mist™ rojo y azul, pág. 128; Piping Gel, pág. 124; triángulos de papel pergamino, pág. 138; juego de pinceles decoradores, pág. 145; rodillo, bolsa plástica con cierre

Corte, hornee y deje enfriar las galletas en forma de estrella. Cubra con Ice-A-Cookie siguiendo las instrucciones del paquete; deje secar durante varias horas. Coloque los estarcidos; trace los diseños con FoodWriters o rocíe con Color Mist. Para los diseños con Sparkle, unte las áreas de estarcil con piping gel y espolvoree con sparkles previamente aplastados con el rodillo en la bolsa de plástico.

Coloque dentro de las bolsas para fiesta. Rinden porciones individuales.



D

B

E. Explotando en el Aire

Molde: muffin estándar, pág. 158
Boquillas: 5, 2110 (1M), págs. 132-133
Colores: azul real, rojo intenso, rojo Navidad, pág. 124
Recetas: glaseados de mantequilla y real, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (arcos de fuegos artificiales), pág. 222; bandejas separadoras Decorator Preferred de 152 y 254 mm, pág. 214; bases para pastel redondas plateadas de 406 mm, pág. 217; pilares griegos (3 pag.), pág. 219; papelitos para hornear con motivos de los EE.UU., pág. 174; decoraciones de glaseado de estrellas patrióticas (3 pag.), pág. 174; papel de pergamino antiadherente, pág. 128; merengue en polvo, pág. 124; cinta ondulada blanca

Con anticipación, usando el diseño y la boquilla 5 sobre el papel pergamino, haga 240 arcos de fuegos artificiales azules y 240 rojos en glaseado real (20 para cada magdalena; las cantidades incluyen arcos adicionales en caso de que alguno se rompa); deje secar. Hornee y deje enfriar 25 magdalenas; cubra con un remolino hecho con la boquilla 1M. Introduzca los arcos de fuegos artificiales y adorne las decoraciones de glaseado con puntos de glaseado de mantequilla hechos con la boquilla 5. Para armar, coloque el plato de 254 mm y los pilares en la base para pastel; coloque el plato de 152 mm y los pilares en el plato de 254 mm; coloque un pilar en el plato de 152 mm. Coloque 1 magdalena en el pilar superior, 4 magdalenas en el plato de 152 mm, 8 magdalenas en el plato de 254 mm y el resto en la base para pastel. Rinden porciones individuales.

F. Pastel del País

Molde: estrella, pág. 174
Galleta: juego de cortadores de metal USA rojo, blanco y azul, juego de cortadores Nesting de plástico con forma de estrella, pág. 175
Boquillas: 3, 16, 17, págs. 132-133
Colores: azul real, rojo intenso, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: plancha para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217

Glasee y alise la parte superior del pastel. Trace el diseño en la superficie del pastel con el cortador más pequeño en forma de estrella y los cortadores de USA. Delinee los trazos con la boquilla 3 y cubra con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga franjas de estrellas con la boquilla 17 a los lados del pastel. Rinde 12 porciones.



E

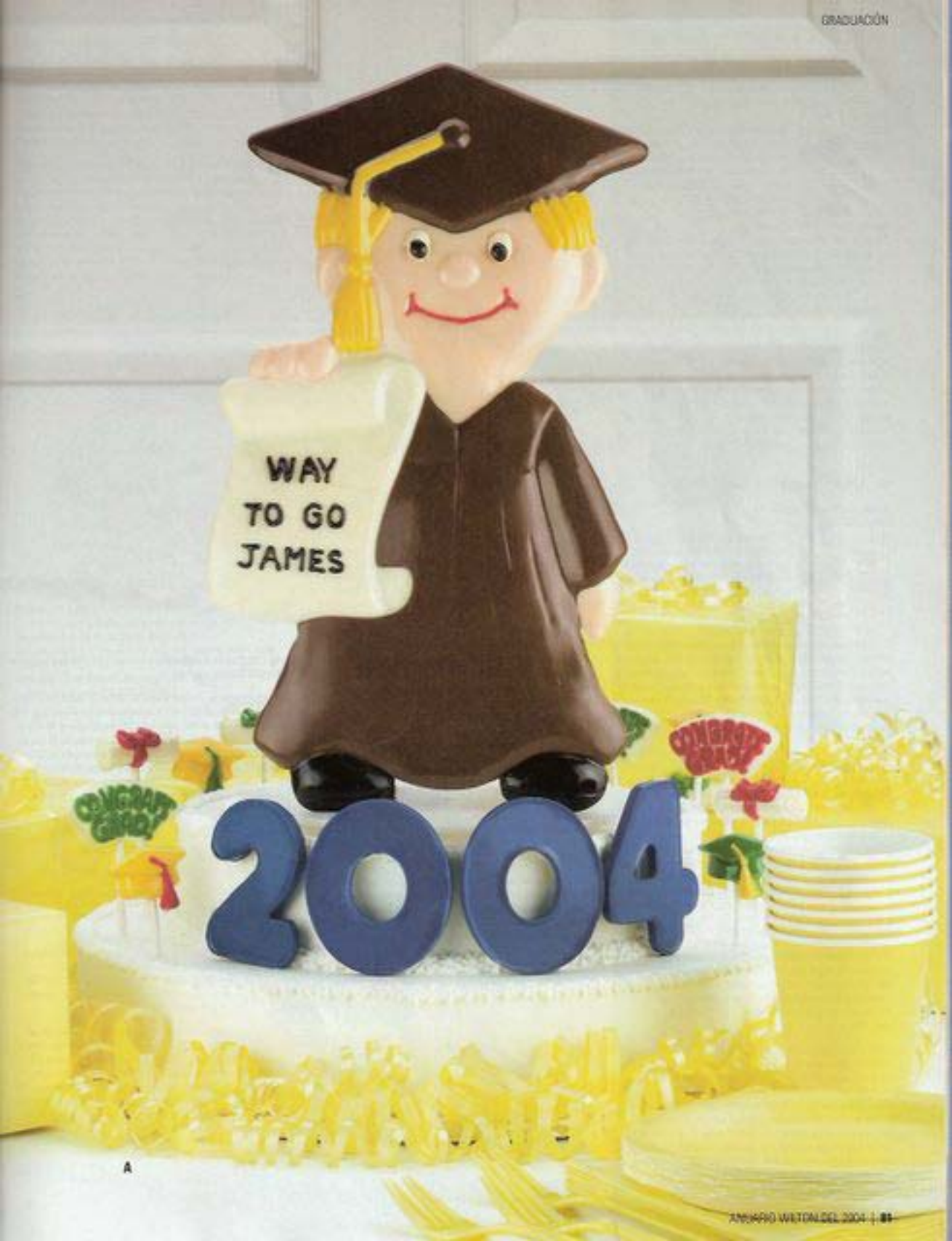
F

Eventos Especiales

Los momentos más importantes de la vida merecen un pastel que su familia y sus amigos no olviden jamás. Homenajee al graduado con un diploma de brazo gitano personalizado. Acerque la fuerza del color a los festejos de comunión con nuestra encantadora cruz de cristal de colores. Comparta la emoción de un nuevo nacimiento con un adorable carrusel lleno de bebés rozagantes. En un día ideal para los recuerdos, servir un pastel sencillo simplemente no es suficiente.

Las instrucciones para los proyectos que se muestran aquí están en la página 82.





A

A. ¡Lo Tengo por Escrito!

Moldes: graduado, pág. 176; 254 x 357 x 51 mm; rectondo, pág. 156; plancha, pág. 157; plancha para galletas, pág. 143
Boquilla: 16, pág. 133



Caramelo: Candy Melts®* blanco (2 pas.), cacao claro (4 pas.), pág. 144; juego de pinceles decoradores, pág. 146; juego de colores primarios y de jardín para caramelo, pág. 146; palitos de chupete de 152 mm, pág. 147; molde de chupete de graduación, pág. 176
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: Libro de diseños 2004 (soporte de caballete), pág. 222; bandeja de 280 mm del juego para dividir pasteles transparente, pág. 213; juego de cortadores de 50 piezas A-B-C y 1-2-3, pág. 142; triángulos de papel pergamino, pág. 130; esgrajas, pág. 214; cinta ondulada amarilla (se necesitan 200 pies/ 76 m), mandadientes

Con anticipación, moldee la placa del graduado, los números, los soportes de caballete y los chupetes en caramelo (pág. 119). Adjunte la parte de atrás de los caballetes a la parte trasera de la placa del graduado con caramelo derretido. Glasee y alise los pasteles redondos de una capa y prepárelos para armar los pisos (pág. 116). Rodee los bordes superior e inferior con estrellas hechas con la boquilla 16. Coloque la bandeja separadora, el graduado y los números. Introduzca los chupetes. Añada cinta ondulada alrededor del pastel. Rinde 91 porciones.

B. ¡Que Tengas un Buen Futuro!

Molde: Muffin extender, pág. 190
Color: amarillo limón, pág. 124



También: Libro de diseños 2004 (torneta), pág. 222; Candy Melts®* cacao claro, pág. 144; papelitos para hornear Graduado Sonriente, pág. 176; triángulos de papel pergamino, pág. 130; chocolatinas envueltas en caramelo, cordón de regalo negro, gotas de especia amarilla

Cubra el diseño con papel encerado, delínee y rellene con caramelo derretido en una manga de papel pergamino cortado; lleve a refrigerador hasta que quede firme. Glasee y alise las magdalenas. Coloque el bizcocho. Amase y vista las gatas y corte para formar la toga. Adjunte el botón de chocolate bañado en caramelo y la borla con caramelo derretido. Coloque los ojos de chocolate cubierto de caramelo y la boca de regaliz. Rinden porciones individuales.

C. El Sueño del Diploma

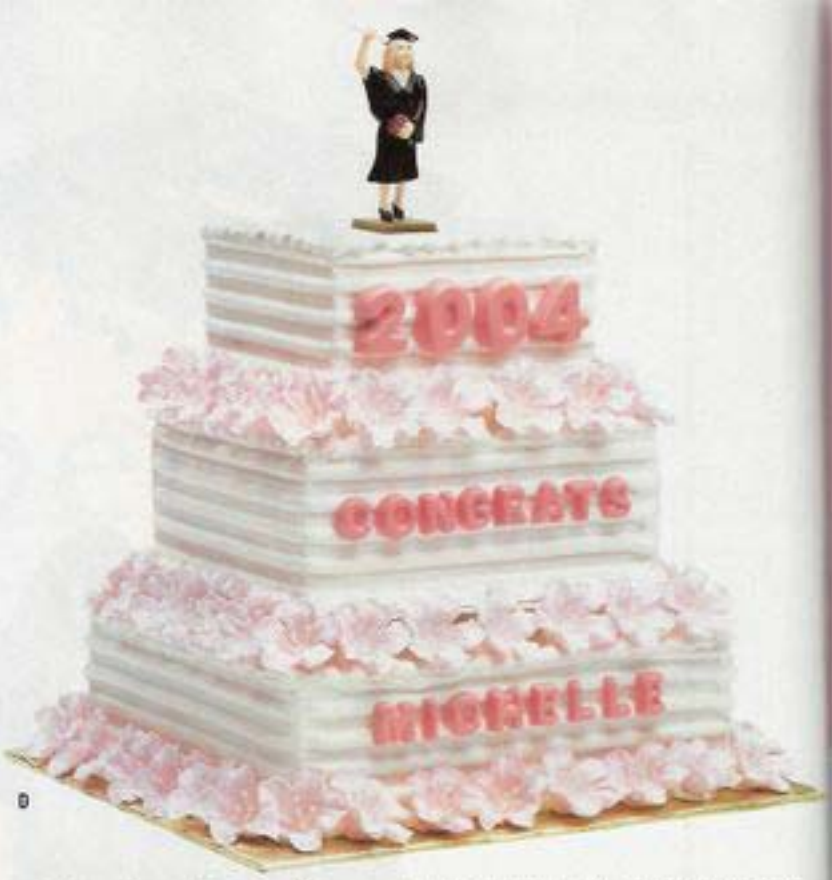
Molde: Brazo gitano de 267 x 394 x 25 mm (se necesitan 2), pág. 158; rejilla para enfriar, pág. 143
Caramelo: Candy Melts®*, blanco, cacao claro y rojo, pág. 144; molde para rollenos de caramelo, pág. 146



Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111; pastel esponjoso amarillo, pág. 112; pasta de caramelo, pág. 112
También: mangas para decorar desechables, pág. 126; papel pergamino antiadherente, pág. 126; perdón de rizo; papel encerado

Con anticipación, moldee los números de caramelo utilizando el método de capas (pág. 119). Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; saque del molde. Prepare la receta de pasta de caramelo usando caramelo rojo; déjela a un lado. Prepare la receta de brazo gitano, siguiendo las instrucciones del diploma (pág. 112).

Corte el brazo gitano congelado en trozos de 89 mm. Cubra los pasteles con caramelo derretido; coloque sobre papel encerado para que seque. Amase la pasta de caramelo y corte en tiras de 13 mm de ancho x 127 mm de largo; envuelva alrededor del pastel. Corte la segunda tira de 76 mm de ancho, doble a la mitad para formar el nudo; adjunte a la cinta en el pastel con caramelo derretido. Amase y adjunte una bolita para hacer de nudo del nudo. Adjunte los números con glaseado de mantequilla. De una receta se hacen 4 pasteles; rinden porciones individuales.



D

D. ¡Allá Arriba, con los Grandes!

Molde: 152, 254 y 305 mm x 51 mm, cuadrados, pág. 157
Boquillas: 7, 16, 103, págs. 132-135
Colores: marfil, rosa, pág. 124
Muñeca: chica graduada, pág. 176
Caramelo: Candy Melts®* rosado, pág. 144; moldes para números y alfabeto de caramelo, pág. 146
Recetas: glaseados real y de mantequilla, pág. 111
También: pilares ocultos (2 pas.), pág. 215; 7 bandejas separadoras Decorator Preferred® de 279 mm, pág. 214; Icing Sculptor, pág. 128; estambres blancos (3 pas.), pág. 136; juego de clavos para lirios, pág. 130; plancha para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; merengue en polvo, pág. 124; cuadrados de papel de aluminio

Con anticipación, amasde glaseado real teñido con una combinación de marfil y rosa, y un clavo para lirio de 41 mm, haga 90 petunias (pág. 117), con la boquilla 103, con centros con forma de estrella hechos con la boquilla 16. Añada los estambres a los centros y deje secar. Moldee los números y el mensaje de caramelo (pág. 119); llévelos al refrigerador hasta que estén firmes y sáquelos del molde. Déjelos a un lado.

Prepare pasteles de 2 capas (capas de 38 mm de altura, para hacer pasteles de 76 mm de alto) para la construcción sobre pilares (pág. 110), usando los pilares ocultos cortados a 102 mm de altura. Glasee y alise los pasteles, glaseando los lados con una capa de 13 mm de espesor de glaseado de mantequilla. Con una hoja para esculpir amarilla (en forma de s), repinte los lados del pastel. Rodee los bordes superior e inferior con cuentas hechas con la boquilla 7. Coloque las flores y el mensaje de caramelo. Coloque la muñeca en su lugar. Rinde 90 porciones.

E. Conmemorativo con Clase

Un dulce éxito para cada graduado: una divertida placa de caramelo que hace oficial la ceremonia de entrega de diplomas.

Molde: hogaza pequeña, pág. 158
Caramelo: Candy Melts®* blancos, pág. 144; juego de colores primarios para caramelo, pág. 146
También: triángulos de papel pergamino, pág. 130; decoraciones de glaseado de pequeño graduado sonriente, pág. 176

Haga placas de caramelo (pág. 119), llenando el hueco del molde con 9.5 mm de caramelo. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; saque del molde. Tiña de azul una porción del caramelo; trace el mensaje de caramelo con una manga de papel pergamino cortado. Adjunte la decoración de glaseado con caramelo derretido. Rinden porciones individuales.

*Ingredientes de confitería de venta



E

F. ¡En el Club de los Alegres!

Moldes: Graduado sonriente, pág. 176
Boquillas: 2, 3, 16, 18, págs. 130-133
Colores: negro, marrón, amarillo dorado, rosa, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: maicena

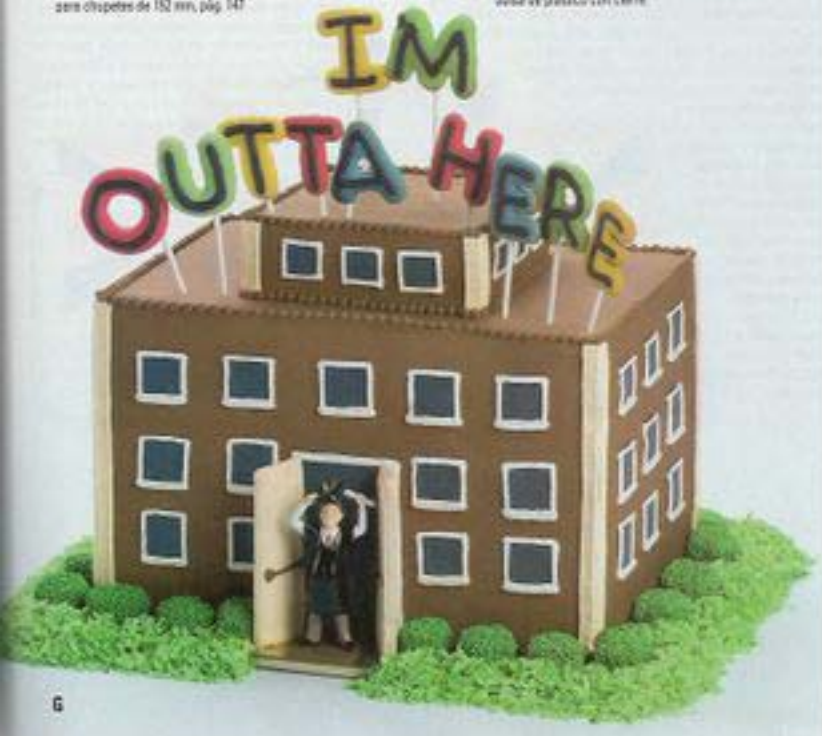
Glasee los lados del birrete y las áreas traseras, alisándolos. Haga la boca y la lengua con la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maicena). Cubra el birrete con estrellas hechas con la boquilla 18; cubra la cara con estrellas hechas con la boquilla 16. Agregue el cabello con la boquilla de rarezkinos 16. Trace los ojos, los pestañas y las cejas con la boquilla 2. Haga la borla con la boquilla 3 para hileras de cuentas; haga el nudo en forma de bola y trace los flecos. Añada el botón en forma de bola con la boquilla 4 (aplástelo y alísalo con un dedo bañado en maicena). Rinde 12 porciones.



F

G. Se Abre una Nueva Puerta

Moldes: 227 x 330 x 51 mm, plancha, pág. 157; 152 x 51 mm, plancha para galletas, rejilla para enfriar, pág. 143
Boquillas: 3, 5, 14, 44, 48, 55, 57, págs. 130-135
Colores: negro, roja, verde Kelly, azul real, amarillo limón, marfil, pág. 124
Caramelo: Candy Melts® blanco, pág. 144, palitos para chupetes de 152 mm, pág. 147
Recetas: glaseado de mantequilla, pág. 111; galletas amasadas, pág. 111
También: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; glaseado de chocolate de decoración Listo para Usar, pág. 124; planchas para pastel de 330 x 483 mm; envoltorio de papel de aluminio dorado Fanci-Foil, pág. 217; aspigas de plástico, pág. 214; muñeco de graduado, pág. 176; malvaviscos grandes; pequeña regla de plástico, mondadientes; coco rallado; bolsa de plástico con cierre



G

Previamente, haga los mensajes y la puerta en galletitas: Amase la masa y corte dos puertas de galleta de 108 x 32 mm. Tiña las porciones restantes de la masa de rojo, verde, amarillo, azul y negro; corte las letras. Dibuje una bola de masa negra de 38 mm hasta que quede con una consistencia como para poder dibujar con la manga; trace las letras con la boquilla 3. Hornee y deje enfriar todas las galletas. Adjunte las letras a los palitos con caramelo derretido. Deje que se endurezcan.

Prepare cuatro pasteles de una capa, de 229 x 330 mm cada uno, para armarla por pisos (pág. 110); colocando una plancha de pastel, cortada en forma tal como para que se adapte, entre los dos pasteles superiores e inferiores. Glasee y cubra. Glasee un pastel de una capa de 152 mm y colóquelo encima. Marque un área para la puerta, de 114 x 63,5 mm, y áreas cuadradas para las ventanas de 25 mm en los pasteles de 229 x 330 mm, y de 19 mm en el pastel de 152 mm. Delinee las áreas con la boquilla 3. Rellene todas las ventanas y la puerta con la boquilla 55; haga un alféizar en las ventanas más grandes con la boquilla 57. Haga los marcos en banda del edificio en las esquinas con la boquilla 48. Cubra las galletas de la puerta con tiras hechas con la boquilla 48; con la boquilla 3, dibuje los bordes y dibuje los picaportes de la puerta. Adjunte al pastel con glaseado. Haga el marco de la puerta con la boquilla 44. Haga los bordes de cuentas superior e inferior con la boquilla 5, sobre los pasteles.

Corte los malvaviscos a la mitad. Colóquelos sobre la plancha del pastel para hacer los arbustos, y cúbralos con la boquilla de estrellas 14. Inserte el mensaje de galleta, cortando los palitos según sea necesario. Tiña el coco rallado de verde (pág. 117); colóquelo alrededor del edificio como si fuera césped. Coloque el muñeco en su lugar. Rinde 192 porciones.



A

A. Regalos de Pan y Vino

Moldes: Juego para paleta de deportes, pág. 184; 152 x 51 mm; 267 x 76 mm de diámetro, pág. 156
Boquillas: 3, 4, pág. 132
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: cruz de encaje, pág. 152; niña de Comunión, pág. 153; bandejas separadoras Decorator Preferred® de 254 mm (se necesitan 2), pág. 214; pilares angulados de 165 mm (se necesitan 4), pág. 215; círculos para pasteles de 406 mm (se necesitan 2); papel de aluminio plateado Fanci-Foil, pág. 217; Rolled Fondant listo para usar (se necesitan 24 oz./680 g), goma Gum-Tex Karaya; juego para formar flores, pág. 139; juego para hacer flores Colección Floral, pág. 137; juego para glorieta de filigrana, pág. 216; espigas de madera, pág. 214; base de corazón Petite Romantic, pág. 200; flores frescas, manzana, pistola de goma caliente.

Con al menos 3 días de anticipación, haga las flores: Mezcle 24 oz. (680 g) de fondant con 2 cucharadas de Gum-Tex; amase y estire. Usando los cortadores del juego para hacer flores, haga 120 rosas silvestres, 100 pensamientos y nomeolvides, flores de manzana, margaritas grandes y chicas y cálices (75 de cada una). Seque sobre los formadores de flores más pequeños, espolvoreados con maicena. Añada un punto de glaseado real en el centro de todas las flores, con la boquilla 3.

Glasee los pasteles redondos de una capa y la mitad del pastel con forma de pelota, dejándolos lisos; prepárelos para colocar los pilares y hacer la construcción apilada (pág. 110). Adjunte las flores con glaseado de mantequilla, cubriendo completamente todos los pasteles.

En la recepción, arme los pasteles. Coloque la placa superior de la base de corazón; adjunte la niña de Comunión a la base con goma caliente. Envuelva las secciones más pequeñas alrededor de los pilares, usando solamente 3 ó 4 para la parte de abajo de los pilares. Coloque la cruz de encaje. Rinde 90 porciones.

B. Colmado con el Espíritu

Un encantador y poco común diseño para comunión: coloque un pastel blanco tradicional con forma de cruz sobre una cruz de espectacular aspecto de cristal de colores. El efecto es fácil de lograr con Piping Gel teñido.

Moldes: Plancha (se necesitan 2) de 229 x 330 x 51 mm, pág. 197; cruz, pág. 170
Boquillas: 4,16, 32, pág. 132-133
Colores: anaranjado, rosa, violeta, amarillo limón, pág. 124
Muñeco: niño de Comunión, pág. 153
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: Libro de Stencils 2004 (cartón para base), pág. 222; Piping Gel (2 paq.), pág. 124; Rolled Fondant listo para usar (se necesitan 48 oz./1361 g), alisador de fondant Easy-Glide, pág. 138; base de corazón Petite Romantic, pág. 202; triángulos de papel pergamino, pág. 132; papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; espigas, pág. 214; corte de enchapado o de madera pintado que se adapte al diseño de la plancha de base, envoltorio plástico, mondadientes.

Corte la madera para la plancha de base por anticipado, usando el inciso. Envuélvala con Fanci-Foil. Para la base grande del pastel con forma de cruz, hornee dos pasteles rectangulares de una capa. Corte un pastel en una pieza de 229 x 152 mm y dos piezas de 229 x 88. Arme la porción vertical de la cruz colocando el pastel entero de 229 x 330 mm contra una pieza de 229 x 152 mm. Para los lados horizontales, coloque las piezas de 229 x 89 mm a cada lado de la porción vertical. Glasee y alise el pastel.

Prepare el pastel con forma de cruz pequeña para el rolled fondant (pág. 108); cubra y alise. Prepare los pasteles para armar por pisos (pág. 110), y coloque la cruz pequeña sobre la base del pastel grande. Para lograr el efecto punteado sobre la cruz pequeña, sumerja el envoltorio plástico en glaseado diluido con agua, dando golpecitos al azar por encima de la cruz y en el área bisellada de la misma.

Marque el borde superior del pastel con forma de cruz grande cada 51 mm. Haga una hilera de guirnaldas de gotas dobles con la boquilla 4, a 13 y 25 mm de profundidad, desde los puntos de división. Marque los rayos de la cruz en la parte superior del pastel con un mondadientes; trace líneas sobre las marcas con la boquilla 4. Divida cada paq. de Piping Gel a la mitad, y tiña porciones de anaranjado, rosa, violeta y amarillo. Rellene entre las líneas con los geles teñidos usando una manga de papel pergamino. Haga el reborde inferior de la cruz pequeña y el superior de la cruz grande con la boquilla 16 con forma de concha. Haga el reborde inferior de la cruz grande con la boquilla 32 con forma de concha. Coloque la parte superior de la base de corazón sobre la cruz pequeña, y coloque encima el muñeco. Rinde 102 porciones.



B

C. ¡Pastel de Ángel!

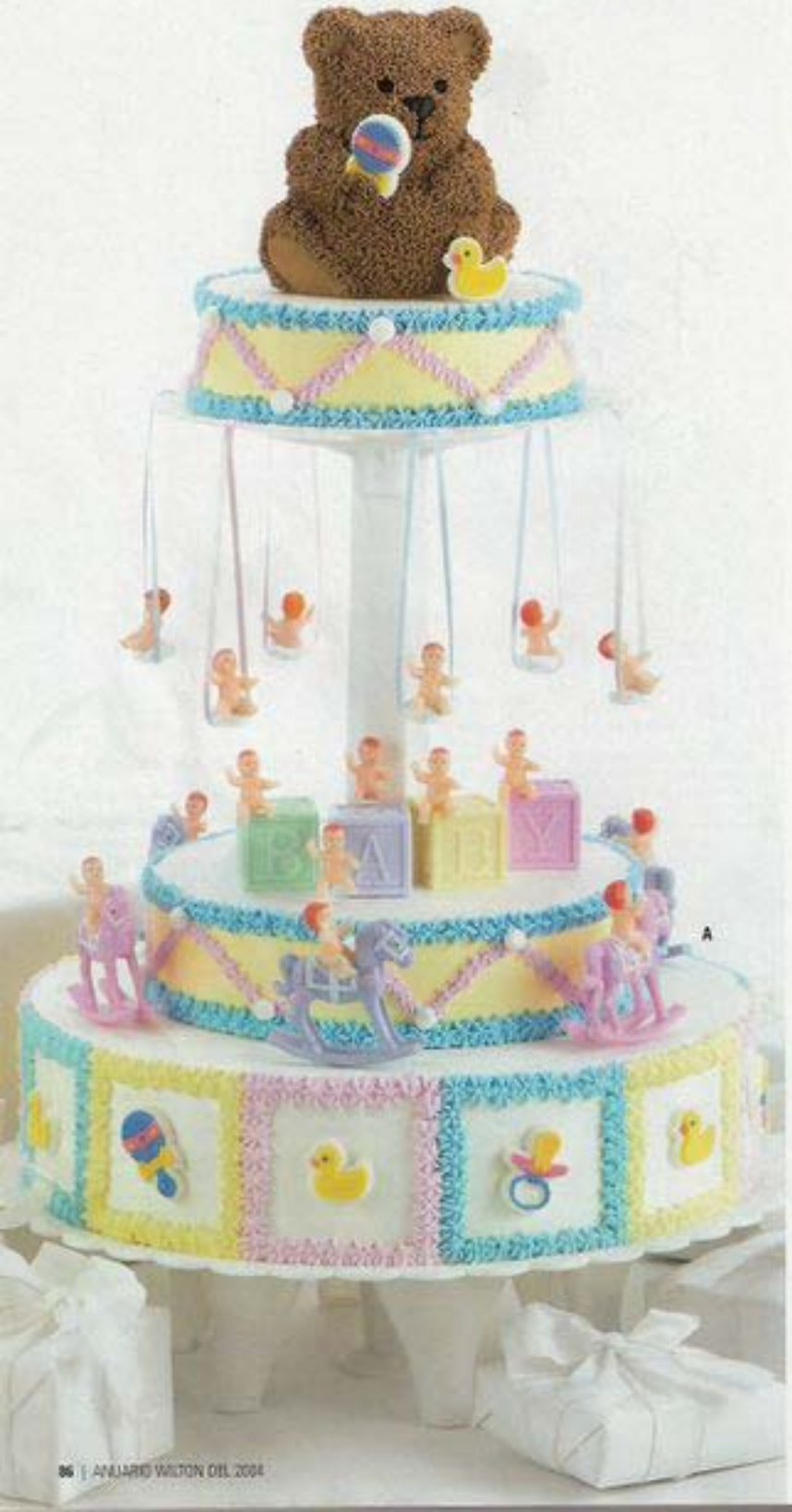
Cree el pastel de bautismo perfecto con un poco de ayuda del cielo para decorar. Todos van a sonreír al ver los angelitos decoradores flotantes. Sus cuerpos y mangas decoradoras de fondant están envolvedados en palitos de chupetes, que se insertan fácilmente en el pastel.

Moldes: 152, 203 y 254 x 51 mm, redondos, pág. 157
Boquillas: 2, 16, 21, págs. 132-133
Colores: cobre (color de la piel), marrón, pág. 124
Adornos: coche de bebé plateado, pág. 218
También: Rolled Fondant listo para usar (se necesitan 48 oz./ 1361 g); goma Gum-Tex™ Kerava, pág. 138; mezcla de glaseado batido sabor vainilla (2 pas.), pág. 124; cúpula para pastel, pág. 128; marcador de color comestible FoodWriter™ color negro, pág. 109; plancha para pastel; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; juego de cortadores Nesting con forma de estrellas, pág. 142; Cake Sparkles™ color blanco, pág. 127; juego de pinceles decoradores, pág. 145; espigas de plástico, pág. 124; juego de mini cortadores geométricos de galletas Crinkle, pág. 143; 11 palitos de chupete de 64 estrellas de 25⅜ mm, pág. 142; maicena; colador de té; pistola de goma caliente.

Haga las estrellas y los ángeles de fondant con un día de anticipación: Amase, estire y corte 40 estrellas usando el cortador más pequeño, 25 usando el cortador que le sigue en tamaño, y una usando el cortador que le sigue en tamaño al anterior. Deje secar sobre una plancha espolvoreada con maicena. Pincélelas con agua y rocíelas con Cake Sparkles resistan, pasadas por un colador de té. Ponga a un lado. Haga 6 ángeles (pág. 116).

Glasee y alise los pasteles de 2 capas con el glaseado batido y prepárelos para armar los pisos (pág. 112). Haga estrellas de glaseado con la boquilla 16 sobre los lados de los pasteles, al azar. Forme las bordas inferiores de estrellas con la boquilla 21. Reserve una estrella de fondant grande para colocar encima del pastel, debajo del coche, y una estrella de fondant pequeña para que la sostenga el ángel de más abajo. Coloque las demás estrellas de fondant sobre los lados del pastel y alrededor del borde inferior. Inserte los ángeles con las mangas decoradoras sobre los lados del pastel. Inserte el ángel de más abajo con el palito en el piso inferior del pastel. Coloque la estrella pequeña. Coloque el coche. Introduzca el ángel que queda arriba del coche; trícele las manos con la boquilla 2 y adjunte la estrella con goma caliente.
Rinde 60 porciones.

C



A. Carrusel de Bebés

Moldes: 152, 203 y 305 x 51 mm; pág. 157; Juego de mini oso sentado, pág. 162
Boquillas: 3, 5, 13, 16, 18; págs. 132-133
Colores: rosa, azul real, amarillo limón, marrón, negro; pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla; pág. 111
También: bandejas de soporte de pastel de poco altos, de 203 y 356 mm de diámetro; patas para pegar en las bandejas (se necesitan 6); columna de 165 mm; columna de 197 mm; suarca ciega de la cabeza de la columna; perno inferior de la columna; tubo de Cake Corer (utensilio para quitarle miga a los pasteles); pág. 212; Juego para dividir pasteles; pág. 129; decoraciones de patitas de goma de glaseado para bebés; pág. 220; juego de bloques para bebés; pág. 218; figuritas de bebés recién nacidos (3 pzs.); mini caballitos mecedores (2 pzs.); pág. 219; espigas de plástico; pág. 214; cinta de satén rosada y azul de 3 mm de ancho (1,8 m de cada una); caramelos blancos de centro hueco; macarra; pistola de goma caliente.

Pegue las patas a la parte de abajo de la bandeja de 305 mm y déjela a un lado.

Corte el brazo derecho del pastel del mini oso. Glasee y alise la parte interior de las orejas y de las patas. Con la boquilla 3, trace la boca y haga la nariz y los ojos (alise con un dedo bañado en maicena). Cubra el oso con estrellas hechas con la boquilla 13. Coloque el sonajero decorado con glaseado, y repase la mano con estrellas hechas con la boquilla 13.

Glasee y alise el pastel de 2 capas de 305 mm (de 76 mm de altura), y los pasteles de 1 capa de 152 y 203 mm. Prepara los pasteles de 305 y 203 mm para colocar la columna central y para armar los pisos (pág. 116). Coloque el pastel de 152 mm sobre la plancha de 152 mm; no coloque el pastel en la bandeja hasta que arme el soporte del pastel. Divida los pasteles de 305 y 152 mm en doceavos, y el pastel de 203 mm en dieciseisavos. En el pastel de 305 mm, trace bloques con la boquilla de estrellas 18, comenzando en cada punto de división; adjunte las decoraciones de glaseado en el centro de cada bloque con una gota de glaseado. En el pastel de 203 mm, delinee los bordes superior e inferior con la boquilla de estrellas 16; en el pastel de 152 mm, delinee con estrellas el borde superior. Trace líneas diagonales con la boquilla de estrellas 13, conectando los puntos de división a los lados del pastel, imitando un tambor. Haga una bolita en cada punto con la boquilla 5.

Corte las cintas en tiras de 508 mm de largo. Pegue con glaseado un caramelo de centro hueco en el medio de cada cinta. Entrelace la cinta a través de los orificios de la trama festoneada de la bandeja de arriba, separándolos en forma pareja alrededor de la bandeja, cada 3 ó 4 festones. Pegue con glaseado una figurita de bebé en cada caramelo, en cada caballito y en cada bloque de bebé. Para armar el pastel, una las columnas de 165 y 197 mm, atornillándolas, y atraviésalas por el centro del pastel hasta el perno de la columna de abajo. Coloque la bandeja de 203 mm encima, y coloque el perno de la columna superior; luego coloque el pastel de 152 mm y delinee el borde con la boquilla de estrellas 16. Coloque los caballitos y los bloques. Coloque el pastel de oso; adjunte los patitos de glaseado de decoración. Rinde 72 porciones.



El recuerdo perfecto: Las bolsas de caramelos pueden conectarse con su pastel usando las bandas para recuerdos de Wilton (pág. 219). Llene los círculos de tul blanco Wilton (pág. 210) con caramelos de menta Pillows (pág. 211), y ánelas con bandas para recuerdos estampadas con chupetes de bebé. O pegue con goma caliente un adorno de mini caballito mecedor en una banda para recuerdo lisa.



B

B. Pensamientos que Tranquilizan

Moldes: pelota de deportes, pág. 164; juego ovalado (se usa el de 330 x 251 x 51 mm); redondo de 152 x 51 mm, pág. 157
Boquillas: 6, 8, pág. 132
Color: azul real, pág. 124
Caramelo: Candy Melts®*: blanco (2 paq.), amarillo (1 paq.), pág. 144; juego de colores de jardín para caramelo, pág. 146; bandeja para derretir caramelo, pág. 145
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: bandeja separadora ovalada de 216 mm, pág. 214; pilares ocultos, pág. 205; cortador de galletas circular de metal, pág. 141; planchas para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; Icing Sculptor®*, pág. 125; triángulos de papel pergamino, pág. 130; papel pergamino antiadherente, pág. 128; papel de aluminio; bandeja colentadora.

*Reemplazando de confitería de marca

Con varios días de anticipación, haga el chupón de caramelo (pág. 159); déjelo a un lado.

Haga 10 caritas de caramelo, por anticipado: Vierta una taza de caramelo rosado claro derretido, con una cucharada de cada uno, negro y rosado oscuro. Moldee las caritas en cavidades de una bandeja para derretir. Llévelas al refrigerador hasta que estén firmes; sáquelas del molde. Trace los ojos con caramelo negro en una manga de papel pergamino cortada. Haga chupones y moños con papel pergamino. Para los chupones, haga por separado los discos y alargue círculos de 5 mm de diámetro. Lleve al refrigerador hasta que estén firmes; retire el papel. Pegue las piezas del chupón con caramelo, deje endurecer, y luego cúbralo a las caritas. Coloque moños a las niñas.

Glasee y alise el pastel ovalado de 3 capas, con 13 mm de espesor a los lados. Usando una hoja rosada, rastrille los lados inmediatamente con Icing Sculptor. Corte los pilares ocultos a la altura del pastel y colóquelos en el pastel. Coloque la bandeja separadora sobre los pilares, glasee y alise. Haga un reborde de bolitas con la boquilla 6, en el borde superior y alrededor de la bandeja. Haga bolitas con la boquilla 8 alrededor del borde inferior. Coloque las caritas y el chupón grande (asegurados con glaseado si fuera necesario). Rinde 30 porciones.

C. Caballito mecedor

¿Quién no recuerda con alegría haber montado en un caballito mecedor? El pastel del alegre caballito mecedor hace que los invitados regresen a su infancia con una sonrisa.

Molde: Caballito mecedor, pág. 160
Boquillas: 4, 6, 10, 16, págs. 130-133
Colores: rosa, azul real, verde hoja, negro, amarillo limón, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: Libro de diseños 2004 (Caballito mecedor para celebraciones de nacimiento), pág. 222; plancha para pastel; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; papel pergamino antiadherente, pág. 128; mondadientes; malcesa.

Glasee los lados y las áreas traseras, alisándolos. Glasee apenas la parte de arriba del pastel y trace el diseño con un mondadientes. Delinee con la boquilla 4. Haga las pezuñas, la montura, el estribo y la brida (alise con un dedo bañado en malcesa). Cubra el caballo y la mecedora con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga la cola y la crin cortadas con la boquilla 6. Con la boquilla 4, haga con puntos los ojos y los orificios nasales, y delinee la boca. Añada bolitas con la boquilla 10 alrededor del borde inferior. Rinde 12 porciones.



C



B

B. ¡Naturalmente Enrulado!

Con el rolled fondant, es fácil que todos los detalles queden bien: desde la piel que se ve tan suave como el trasero de un bebé, a los dedos de los pies regordetes y el cuerno rudo encima de la cabeza.

Moldes: 200, 227 x 51 mm, redondos, pág. 157
Boquilla: 8, pág. 132
Colores: negro, cobre (color de la piel), rosa, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (pies, orejas), pág. 222, o cortador de pie, pág. 142; palitos para chupetes de 102 mm, pág. 147; Rolled Fondant listo para usar (se necesitan 72 oz./2 kg), alisador de fondant Easy-Glide, pág. 136; plancha para pastel, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 317; guantes de uso universal para decorar, pág. 128; juego de pinceles decoradores, pág. 145; maicena.

Con uno o dos días de anticipación, haga el rulo del cabello: tiña de negro una bolita de 51 mm de fondant. Corte la bolita a la mitad, amase una parte formando una cuerda de 6 mm de diámetro x 152 mm de largo, y forme el rulo. Introduzca un palito para chupete en la base del rulo y déjelo secar sobre una superficie espolvoreada con maicena. Guarde el resto de fondant negro en una bolsa plástica.

Prepare dos pasteles de una capa, uno de 203 y otro de 227 mm de diámetro, para cubrirlos con rolled fondant (pág. 105). Tiña con color piel; cubra el pastel de 227 mm que será la cabeza, y el pastel de 203 mm que será el cuerpo. Alise con el alisador Easy-Glide. Para las orejas, corte un círculo de 51 mm de la plancha para pastel; córtelo a la mitad y cúbralo con fondant color piel. Para los pies, trace el molde o use el cortador de pie como molde, y corte de la plancha para pastel; cubra con fondant. Amase bolitas de fondant como dedos de los pies, y péguelas con gotas de glaseado. Corte cuatro palitos de chupete de 76 mm de largo; introduzca dos a través de las ondulaciones en la plancha del pastel de las orejas, e introdúzcalas en el pastel. Con 12 oz. (340 g) de fondant, amase y forme un pañal; colóquelo sobre el pastel y córtelo para que se adapte. Marque el ombligo con la abertura pequeña de la boquilla 8. Con fondant color piel, forme los brazos; pincele las partes traseras de los brazos con agua y péguelos al cuerpo. Coloque los pies. Coloque la cabeza. Amase y pegue una bolita de fondant color piel de 13 mm como nariz; amase y pegue dos bolitas de fondant rosa como mejillas. Forme y adjunte los ojos y la boca de fondant negro. Introduzca el rulo. Rinde 44 porciones.



C

A. ¡Esperando sus Pasitos!

Usando Color Mist™ y con solo unos pocos pasos para hacer las figuras, puede decorar un lote de magdalenas con patucos de bebé para la celebración del nacimiento en un santiamén.

Molde: muffin estándar, pág. 158
Boquillas: 2, 12, págs. 132-133
Colores: rosa, azul real, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: spray de colores para alimentos Color Mist™, rosa, azul, pág. 125; espátula en ángulo de 203 mm; papelitos para hornear estándar surtidos pasteles, pág. 148; maicena.

Glasee las magdalenas con la espátula hasta que queden esponjosas. Rocíe con Color Mist. Modele los patucos con la boquilla 12: comience en el lugar de los dedos; haga una bola apretando con fuerza, mantenga la boquilla a 45° mientras se mueve hacia la parte de atrás del pie; luego levanta la boquilla derecha hasta terminar. Marque el borde superior con un dedo bañado en maicena. Añada 2 puntos en zigzag y un moño de lazo. Rinden porciones individuales.

A

C. ¡Es Hora de un Cambio!

Galleta: juego de 101 cortadores de galletas, pág. 142; plancha para galletas; rejilla para enfriar, pág. 140
Boquillas: 2, 3, pág. 132
Colores: azul real, rosa, cobre (color piel), marrón, negro, pág. 124
Recetas: galletas emparedado, pág. 111; glaseado de flujo de colores, pág. 112
También: mezcla de flujo de colores, pág. 124; triángulos de papel pergamino, pág. 130

Usando un cortador del juego con forma de niño, de 76 mm, corte, hornee y enfríe las galletas. Dibuje las caras y los cuerpos con flujo de colores (pág. 113); deje secar. Cuando estén completamente secas, haga los ojos, la boca y el cabello como puntos con la boquilla 2; la nariz y los botones con puntos con la boquilla 3 en flujo de colores; los más concentrados; deje secar. Rinden porciones individuales.

D. ¡Una bienvenida al estilo de *Witzy*!

Moldes: molde de *Little Suzy's Zoo*™ (el zoológico de la pequeña Suzy), pág. 221; de 305 x 457 x 51 mm, pág. 157

Boquillas: 1, 2, 3, 5, 9, 12, 16, 352, págs. 132-133

Colores: juego de colores para glaseado de *Little Suzy's Zoo*™ (incluye naranja, rojo, verde, amarillo); pág. 221; azul real, rosa, negro, violeta; pág. 124

Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111

También: libro de diseños 2864 (corazón, marcos, nubes del ángulo superior izquierdo y de los ángulos inferiores izquierdo y derecho), pág. 222; Rolled Fondant listo para usar (se necesitan 96 oz/2,7 kg); alisador Easy-Glide, juego de herramientas de confitería, pág. 138; juego para hacer flores Colección Floral, pág. 137; espigas de plástico, pág. 214; guantes de decoración para todo propósito, pág. 129; plancha para pastel de 330 x 483 mm; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; espátula afilada de 203 mm, pág. 138; juego de pinceles decoradores, pág. 145; cuchillo para manualidades; bolitas de algodón

Por adelantado, haga flores y la mariposa de fondant: Tiña el fondant según se indica a continuación: 1 kg 250 g de azul; 680 g de verde; una bolita rosa de 26 mm; una bolita violeta de 38 mm; una bolita amarilla de 13 mm; deje el resto blanco. Con el cortador de flores de manzana del juego para hacer flores, haga 13 flores violetas y 16 azules; añada un punto amarillo en el centro con la boquilla 2; con glaseado de mantequilla diluido. Para la mariposa, amase fondant amarillo y rosa y corte las alas y el cuerpo, usando los moldes. Añada puntos de glaseado de mantequilla con la boquilla 1. Adjunte las alas al cuerpo con glaseado; deje secar con las alas sostenidas sobre bolitas de algodón.

Coloque el pastel de *Witzy* sobre la plancha para cortarlo y darle la forma adecuada. Glasee y alise los lados, el área por debajo de la cabeza y las partes traseras con azul; glasee con viento las áreas por debajo de los pies. Delinee las plumas y los mechones con la boquilla 2; cubra la cabeza con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga el acolchado: amase y corte un trozo de fondant de 267 x 178 mm. Marque secciones cuadradas de 38 mm en diagonal con la espátula. Amase y corte un cuadrado de fondant de 32 mm para cada sección marcada y colóquelos sobre los cuadrados del acolchado. Corte otro trozo de fondant de 267 x 178 mm y colóquelo sobre las primeras dos capas del acolchado. Presione los cuadrados para que se unan y marque con la espátula para crear el efecto acolchonado. Marque líneas con la espátula en cada esquina de los cuadrados para crear un aspecto ahuecado. Coloque el acolchado en su lugar y recorte el área alrededor de las manos y los pies, doblando esas áreas con una herramienta de nervadura del juego de confitería. Tiña una bolita adicional de 51 mm de rosa, y dos bolitas de 25 mm, una de azul y otra de amarillo. Usando el molde, corte corazones de fondant rosa; corte aproximadamente 56 puntos de fondant azul usando la pequeña abertura de la boquilla 9. Pegue las piezas en el acolchado con agua. Haga marcas de costuras en los corazones con la boquilla 2. Corte un círculo de fondant rosa de 51 mm y colóquelo en el área dentada del pastel, para hacer el sombrero. Corte una tira de fondant blanca y 6 puntos de fondant amarillo con la pequeña abertura de la boquilla 12; péguelos con agua. Amase un mango de 76 mm de largo; cónalo a la mitad y colóquelo a cada lado de la manta; amase y adjunte una bolita al final del sombrero. Delinee los pies y las manos con la boquilla 2; cúbralos con estrellas hechas con la boquilla 16. Deje a un lado.

Prepare un pastel de una capa para colocarle el rolled fondant (pág. 108) y para armar los pocis (pág. 110). Cubra los 9 partes de mas arriba del frente del pastel con fondant azul, la última, de fondant verde; alise con el alisador Easy-Glide. Usando los moldes, corte nubes de fondant; péguelas con agua, doblándolas sobre los costados del pastel. Coloque encima el pastel de *Witzy*. Corte una tira de fondant de 9 mm de ancho; adjúntela al borde inferior del acolchado, pegándola con agua; marque con la espátula para darle un aspecto estirado. Haga pasto cortido sobre los bordes inferiores del pastel con la boquilla 5. Pegue las flores con agua; añada hojas con la boquilla 352. Coloque la mariposa; añada las antenas en hilo con la boquilla 1. Escriba el mensaje con la boquilla 3. Rinde 84 porciones.

E. Un Momento Tranquilo en el "*Little Suzy's Zoo*™"

Molde: Muffin estándar, pág. 158

Boquillas: 1, 5, pág. 132

Colores: juego de colores para glaseado de *Little Suzy's Zoo* (se usan marrón, amarillo, verde); pág. 221; azul real, pág. 124

Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111

También: papelitos para hornear de *Little Suzy's Zoo*, decoraciones de glaseado, pág. 221; Rolled Fondant listo para usar, pág. 136; guantes de decoración de uso universal, pág. 129; rodillo, ruedas para trazar costuras.

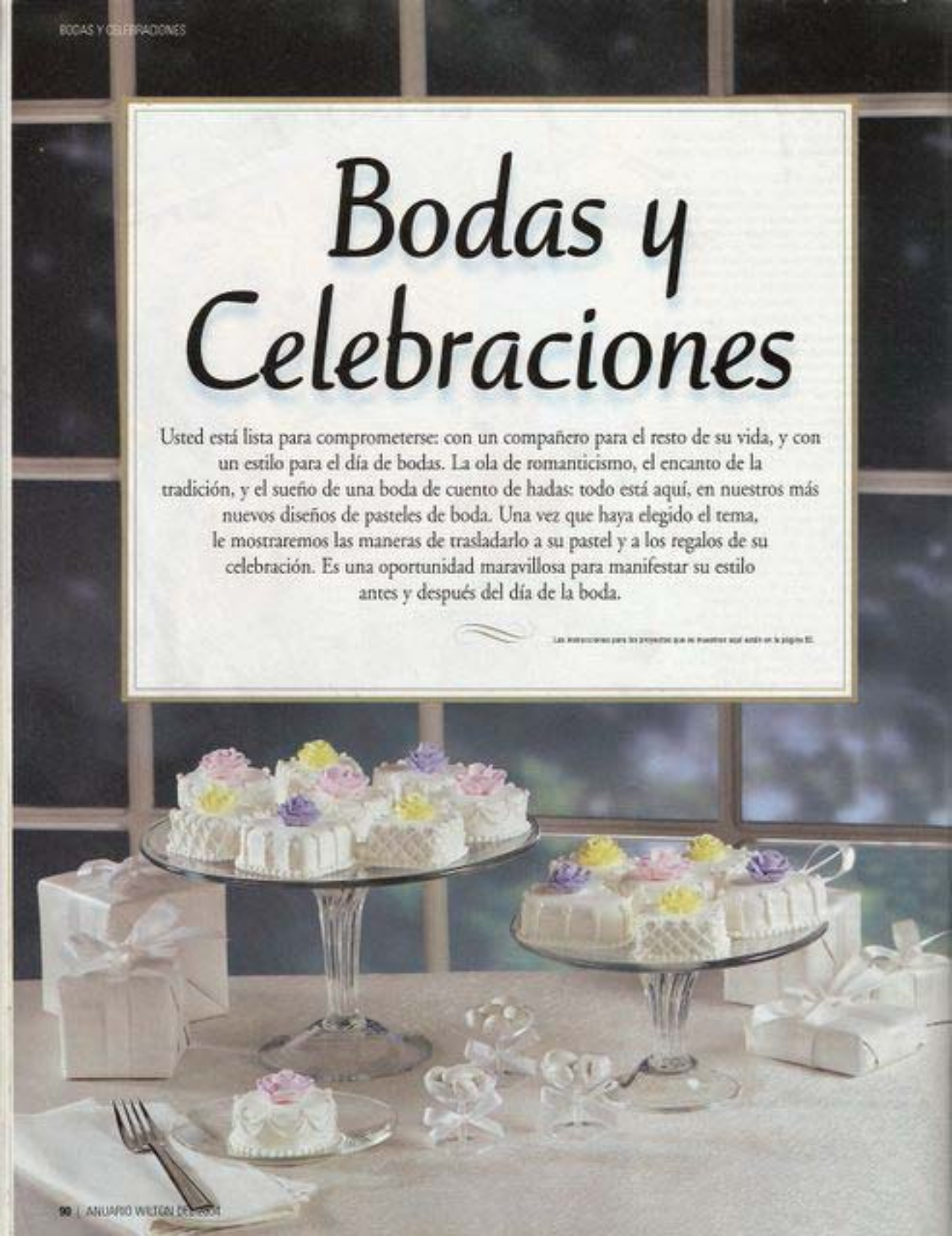
Glasee y alise las magdalenas. Inserte la decoración de glaseado. Haga las patas con la boquilla 5; añada un montículo con la boquilla 5 para el cuerpo. Tiña de azul el fondant, amásalo y corte una tira de 76 x 114 mm para hacer la manta. Trace líneas a 9 mm de distancia con la rueda para trazar, para crear una apariencia acolchada. Coloque la manta; añada flecos cortidos de glaseado de mantequilla con la boquilla 1. Rinden porciones incontables.

©2003 *Little Suzy's Zoo*

Bodas y Celebraciones

Usted está lista para comprometerse: con un compañero para el resto de su vida, y con un estilo para el día de bodas. La ola de romanticismo, el encanto de la tradición, y el sueño de una boda de cuento de hadas: todo está aquí, en nuestros más nuevos diseños de pasteles de boda. Una vez que haya elegido el tema, le mostraremos las maneras de trasladarlo a su pastel y a los regalos de su celebración. Es una oportunidad maravillosa para manifestar su estilo antes y después del día de la boda.

Las instrucciones para los proyectos que se muestran aquí están en la página 82.





A

A. El Reflejo del Romance

Moldes: 152, 254 y 356 x 51 mm; redondos; pág. 156; 457 x 76 mm, semicircular; pág. 156



Boquillas: 2, 4, 10, 101, págs. 132-135
Recetas: glaseados de mantequilla y real; pág. 111
Adorno: Blanco transparente, pág. 201
También: juego de anillos separadores de cristal iluminados (incluye bandejas separadoras de 152, 203, 254, 305, 356 y 406 mm), pág. 215; juego para dividir pasteles, pág. 122; espigas de madera, pág. 214; base para pastel redonda plateada, de 508 mm; círculos para pasteles; envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 212; merengue en polvo, pág. 124; clavo para flores 9, pág. 130; papel encerado; círculos para pasteles de 508 mm

Con al menos 1 día de anticipación, usando glaseado real, haga 150 rosas con la boquilla 101, con bases hechas con la boquilla 10. Haga unas flores de más por si alguna se rompe, y déjelas secar.

Prepare pasteles de 2 capas, de 102 mm de altura (el pastel de 457 mm necesita cuatro semicírculos), para las dos planchas y la construcción sobre planos (pág. 110). Divida el pastel de 152 mm en ocho partes, el pastel de 254 mm en diez partes, el pastel de 356 mm en doce partes y el pastel de 457 mm en dieciséis partes. Haga guirnaldas de gotas triples con la boquilla 3, de 25, 38 y 51 mm de profundidad, desde los puntos de división. Añada un ramito de 3 rosas en cada punto de división con gotas de glaseado con la boquilla 3. Añada bolitas alrededor de los bordes inferiores de todos los pasteles con la boquilla 4.

En la recepción: Arme los pasteles sobre los anillos separadores. Coloque el adorno.† Rinde 282 porciones*

B. Bonitos Pastelillos

Molde: molde de 305 x 457 mm; pág. 157
Boquillas: 2, 5, 10, 12, 103, 103, 104; págs. 132-135



Galleta: cortadores de galleta de metal, con formas de círculo y de corazón, pág. 141; glaseado Ice-A-Cookie™ blanco (cada bolsa decora aproximadamente 2 mini pasteles), pág. 140; rejilla para enfriar, pág. 143
Colores: rosa, amarillo limón, violeta; pág. 124
Recetas: glaseado de mantequilla, galletas amasadas; pág. 111
También: juego para dividir pasteles, pág. 122; clavo para flores 7, pág. 130; pincel de repostería, pág. 120; papel encerado, cuchillo de cocina, mondadientes

Hornee un pastel de 1 capa y déjelo enfriar. Corte el pastel en las siguientes formas: cuadrados de 51 x 51 mm, con el cuchillo de cocina; redondeles con el cortador circular; y corazones con el cortador con forma de corazón. Pinte los pasteles con glaseado de albaricoque; deje secar. Coloque las piezas sobre la rejilla para enfriar, encima de una fuente para que gotee, y cubralas con Ice-A-Cookie tibio. Deje secar, repita la operación y deje secar al menos 4 horas antes de decorarlos con glaseado de mantequilla.

Cuadrados: Divida los lados en cuartos. Haga un entramado de líneas con la boquilla 2. Haga un punto en cada intersección, y una bolita en los puntos superiores del entramado, con la boquilla 2. Añada bolitas con la boquilla 2 alrededor del borde inferior. Sobre el clavo para flores, haga rosas con la boquilla 102, con una base hecha con la boquilla 6, y colóquelas sobre los pasteles.

Redondos: Divida el pastel en ocho partes. Haga guirnaldas de gotas dobles con la boquilla 2. Añada bolitas con la boquilla 2 en los puntos de la guirnalda. Haga bolitas con la boquilla 2 alrededor del borde inferior. Sobre el clavo para flores, haga rosas con la boquilla 104, con una base hecha con la boquilla 12, y colóquelas sobre los pasteles.

Corazones: Divida el pastel en 10 partes. En las marcas de división, haga líneas verticales con la boquilla 2. Haga bolitas en el extremo superior de cada bolita con la boquilla 2. Haga bolitas con la boquilla 2 alrededor del borde inferior. Sobre el clavo para flores, haga rosas con la boquilla 102, con una base hecha con la boquilla 10, y colóquelas sobre los pasteles. Rinden porciones individuales.



C. Dulce Camafeo

Molde: juego ovalado (se usa el de 419 x 314 mm); pág. 157
Boquillas: 3, 7, p. 132
Color: marfil; pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla; pág. 111
También: libro de decoraciones 2004 (camafeo de novia), pág. 222; mangas para decorar desechables; pág. 130; mezcla de flujo de colores, pág. 124; juego para hacer flores Colección Floral, pág. 137; Rolled Fondant listo para usar (se necesitan 135 oz./ 3 kg 400 g); alisador de fondant Easy-Glide, pág. 138; guantes de decoración de uso universal, pág. 129; juego de pinceles decoradores, pág. 140; papel encerado; plancha para pastel de 508 x 406 mm (se necesitan 3); cinta de colofán; mondadientes

Con varios días de anticipación, haga la placa de flujo de color (pág. 113), usando el molde y la boquilla 3. Deje secar. Use los cortadores del juego Colección Floral y fondant, para hacer las siguientes flores: 60 flores de lisianto, 60 nomeolvides, 50 pensamientos, 35 flores de manzana y 35 cálices (que se usan como flores). Déjelos secar sobre los formadores de flores. Haga centros en puntos con la boquilla 3, con glaseado de mantequilla.

Tiña el resto del fondant color marfil. Corte las planchas de pastel de triple grosor en óvalos de 356 x 457 mm. Una los bordes, pegándolos, y cúbralos con aproximadamente 1 kg (36 oz.) de fondant; pegándolos con un pincel húmedo; alise con el alisador Easy-Glide. Deje a un lado, en un lugar fresco y seguro. Prepare un pastel de 2 capas (hornee dos capas de 30 mm para formar un pastel de 76 mm de altura) y cúbralo con fondant (pág. 109); alise con el alisador Easy-Glide. Coloque el pastel sobre la plancha cubierta de fondant y haga cuentas alrededor del borde inferior con la boquilla 7.

Coloque la placa de flujo de color. Pegue las flores alrededor del borde inferior del pastel y encima del mismo, con puntos de glaseado hechos con la boquilla 3. Rinde 70 porciones.



El recuerdo perfecto: *diminutas bolsas, de la página 6 del libro de recuerdos de flores de Wilton (que se vende en la página 223).*

D. Marfil exquisito

Las flores y el follaje parecen desbordar cada pico ovalado. Los pompones y las hojas están hechos con cortadores de pasta de goma, en la pasta superior y descendiendo por los lados del pastel, y luego delineados a mano.

Moldes: juego ovalado (se usan los moldes de 272 x 194 mm, 328 x 251 mm y de 419 x 314 mm), pág. 157
Boquillas: 1, 2, 5, pág. 132
Color: marfil, pág. 124
Adorno: Elegance, pág. 200
Recetas: glaseados de merengue y real, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (Guía para trabajar con cortadores de flores y de hojas), pág. 222; Rolled Fondant (para usar (se necesitan 240 oz./ 6 kg 800 g)), alisador de fondant Easy-Glide, pág. 136; merengue sin goteo, pág. 124; espigas de madera, pág. 214; manga para decorar desechables, pág. 130; juego para hacer flores Colección Floral, pág. 132; juego de pinceles decoradores, pág. 140; cuantos de uso universal para decorar, pág. 129; plancha para pasteles, de 508 x 406 mm; cinta de celofán; mondadientes

Amasa con las manos todo el fondant y tiñelo de color marfil. Corte las planchas de pastel de triple grosor, 51 mm más ancho que el molde ovalado de 419 x 314 mm. Una las planchas pegándolas y cúbralas con aproximadamente 1 kg 700 g (60 oz.) de fondant, pegándolas con un pincel húmedo; alise con el alisador Easy-Glide.

Prepare pasteles de 2 capas (hornee dos capas de 38 mm para formar un pastel de 76 mm de altura), para armar los pisos (pág. 110). Prepare y cubra los pasteles con fondant (pág. 106); alise. Coloque los pasteles en forma descentrada sobre la plancha cubierta de fondant. Trace la ubicación del adorno con la boquilla 1 antes de delinear las flores.

Siga las instrucciones de la Guía para trabajar con cortadores para determinar la ubicación de las flores y hojas (esta es solamente una guía visual y no debe ser trazada sobre el pastel). Con los cortadores de nomeolvides, flores de manzano, pensamientos y pétalos de rosa más pequeños del juego Colección Floral, haga las agrupaciones de flores y hojas. Delinee las flores y las hojas con glaseado real, con la boquilla 2; deje secar. Diluya el glaseado real (siga las instrucciones para diluir de la receta de glaseado de flujo de colores, pág. 112); delinee las flores y las hojas con la boquilla 2. Añada, con la boquilla 1, ramitas de arvejadora y puntos en el centro de las flores, con glaseado real sin diluir. Con la boquilla 5 haga cuentas alrededor de los bordes inferiores de todos los pasteles, con glaseado real. En la recepción, coloque el adorno.† Rinde 118 porciones*.

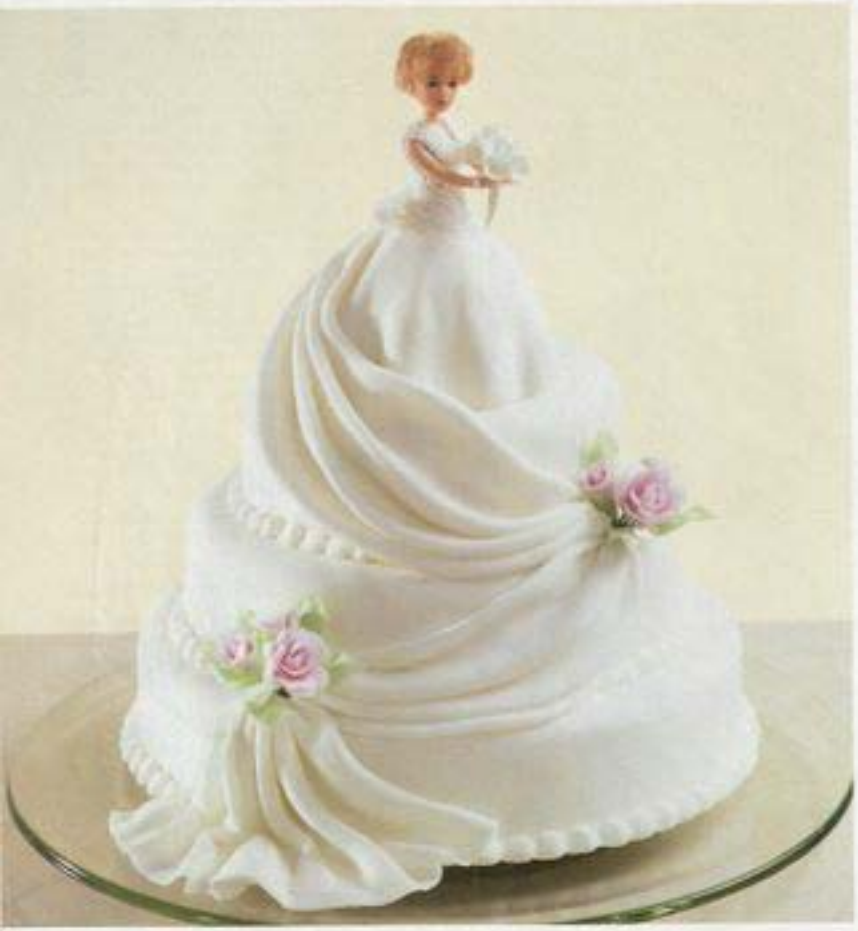
†**Advertencia:** coloque siempre una bandeja separadora en el pastel antes de colocar cualquier adorno o adorno. Esto protege tanto el pastel como a su recipiente. Para obtener mayor estabilidad, coloque su entremés o la bandeja con cinta para manualidades de doble pegamento.

*__Nota:__ El paso de más arriba proporciona un guante para el primer aniversario. La cantidad de porciones que se señala no incluye el paso de más arriba.



D

el **AMOR** es para siempre.





El recuerdo perfecto: *cajas de flores, de la página 11 del libro de recuerdos de fiestas de Wilton (que se vende en la página 225).*

El Día que Ella Había Soñado

Es divertido dar a los invitados de su celebración una vista previa del pastel de bodas. Recordarán cada de fondant cayendo cual cascada, y las rosas en el traje de esta novia, cuando los vean en mayor escala en el pastel Ondas Románticas en su fiesta de bodas.

Moldes: 152, 203 y 254 x 51 mm, redondo, pág. 156; molde Mini Wonder, pág. 161
Boquillas: 1, 363, págs. 132-133
Colores: rosa, verde musgo, pág. 124
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 171
También: Estambres blancos, pág. 139; mini picos de muñeca, pág. 161; pinchos para flores, pág. 209; juego de herramientas de confitería, Rolled Fondant listo para usar (se necesitan 1.84 oz/2 kg [908 g]); alisador de fondant Easy-Glide, mezcla de pasta de goma, pág. 138; espigas, pág. 214; juego de cortadores de flores para hacer arreglos florales de rosas rápidos, pág. 137; juego de pinceles decoradores, pág. 140; alambre revestido de tela calibre 24 x 26, cinta floral blanca.

Con anticipación, usando pasta de goma tablda y siguiendo las instrucciones del juego para cortar flores, haga 2 rosas en flor pequeñas y 4 botones de rosa sobre alambres, con un cortador pequeño. Haga 8 hojas sobre alambres y 10 nomeolvides blancos con centros de estambre. Deje secar.

Prepare pasteles redondos de 1 capa para armar los pisos (pág. 110). Prepare los pasteles redondos para aplicar el rolled fondant (pág. 106), cubra y alise con el alisador de fondant. Añada cenefas con la boquilla 363 alrededor de los bordes inferiores.

Glasee y alise la torta del molde mini worden. Para crear los pliegues del vestido, amase trozos de fondant con forma de lágrima (de 13 mm de ancho x 38 mm de largo) y adjunte al pastel. Cubra el pastel con fondant. Cubra el canesú del pico de muñeca e introdúzcalo en el pastel. Adjunte una tira fina de fondant para la unión de la prenda. Haga encaje corneli con la boquilla 1 sobre el canesú, con glaseado de mantequilla. Una las manos atando con alambre mientras el glaseado aún está fresco. Haga brazaletes de cuentas con la boquilla 1 por encima del alambre. Adjunte la novia hecha con el molde mini worden a la parte superior del pastel, pegándola con glaseado.

Amase y corte trozos de fondant para hacer los pliegues del vestido: Para el piso de más arriba, corte un trozo de 254 mm de largo x 127 mm de ancho; para el piso del medio, corte un trozo de 178 mm de largo x 102 mm de ancho; corte 2 trozos de 13 mm de largo x 15 mm de ancho. Pincele los extremos de los trozos con agua y pellízquelos para unirlos y así formar los pliegues. Adjunte los pliegues al pastel con un pincel humedecido en agua. Haga un pequeño moño con fondant y adjúntelo con agua a la parte de atrás del vestido. Una los nomeolvides pegándolos a un alambre y colóquelas entre las manos a modo de ramo de novia. Coloque un pequeño trozo de fondant al final de los pinchos de las flores; arregle las rosas, los botones de rosa y las hojas, e introdúzcalos en los pinchos para flores. Introduzca los pinchos para flores en el pastel. Rinde 66 porciones.

Ondas Románticas

Pese a que los pisos superiores parecen flotar a lo lejos, por encima de los pasteles apilados de abajo, cada uno de los niveles se ve unido a los demás por elegantes pliegues de fondant y exuberantes ramilletes de flores.

Medidas: 203, 305 y 406 x 51 mm, redondos, pág. 158.
Boquillas: 352, pág. 133
Colores: rosa, verde musgo, pág. 124
Adorno: Caring Embrace (abrazo amoroso), pág. 208
Receta: glaseado de mantequilla, pág. 111
También: Rolled Fondant listo para usar (se necesitan 900 oz./ 10 kg), alisador de fondant Easy-Glide, juego de herramientas de confitería, juego para hacer flores, mezcla de pasta de goma (2 paq.), pág. 130; juego de pinceles decoradores, pág. 145; espigas de plástico (2 paq.), pág. 214; juego de cortadores de flores para hacer arreglos florales de rosas rápidos, pág. 137; merengue en polvo, pág. 124; bandejas de 254, 356 y 406 mm del juego para dividir pasteles transparente, patas torneadas de 229 mm (3 paq.), pág. 213; planchas para pasteles, envoltorio de papel aluminio Fanci-Foil plateado, pág. 217; pinchos para flores, pág. 204; cinta de floristía color verde claro (2 rollos); alambre de floristía revestido de tela calibre 22 o 24 (135 trozos de 152 mm); alambre de floristía revestido de tela calibre 26 (170 trozos de 152 mm); cinta de raso de 13 mm de ancho (2,7 m); maicena, base de anchapado o de espuma de 13 a 19 mm de espesor para pastel, círculo de espuma de 203 x 102 mm; bloque de espuma; cinta de celofán.

Con el menos 2 semanas de anticipación, haga los ramilletes de flores: con pasta de goma preparada, más cortadores e instrucciones del juego para arreglos florales rápidos, haga las siguientes flores sobre alambres de calibre 22 ó 24: 37 botones y 20 rosas en flor pequeñas, usando el cortador de rosas pequeño; 45 rosas en flor pequeñas y 20 rosas en flor grandes usando el cortador de rosas grande. Deje secar. Haga aproximadamente 170 hojas de rosas con pasta de goma sobre alambres de calibre 26, deje secar sobre formadores de flores acolchonados con maicena.

Cuando estén completamente secos, arme los ramilletes de la siguiente manera: para el pastel de más arriba, de 203 mm, use 5 rosas en flor pequeñas (2 hechas con cortador pequeño, 3 hechas con el cortador grande), 2 botones y 10 hojas. Para el pastel de 305 mm, una dos ramilletes, cada uno con 10 rosas en flor pequeñas (5 de cada tamaño de cortador), 3 rosas en flor, 6 botones y 20 hojas. Para el pastel de 406 mm, arme dos ramilletes por separado, uno con 11 rosas en flor pequeñas (3 hechas con el cortador pequeño, 8 hechas con el cortador grande), 5 rosas en flor grandes, 3 botones y 20 hojas; el segundo con 6 rosas en flor pequeñas (3 de cada tamaño de cortador), 3 rosas en flor grandes, 2 botones y 10 hojas. Para los seis ramilletes de los lados en los pasteles de 203 mm de la base, use 6 rosas en flor pequeñas (2 hechas con el cortador pequeño, 4 hechas con el cortador grande), 1 rosa en flor grande, 3 botones y 12 hojas.
Deje a un lado.

Para preparar la plancha de base para el pastel, coloque siete círculos para pasteles de 203 mm sobre la plancha. Coloque un círculo en el centro y seis alrededor del círculo central, dejando aproximadamente 13 mm de distancia entre los pasteles. Marque el molde para la plancha 38 mm más ancho que los círculos para pasteles. Corte la plancha y envuélvala con Fanci-Foil, asegurando los bordes con cinta. Asegure la cinta al borde de la plancha.

Prepare pasteles de 2 capas: siete de 203 mm, uno de 305 mm y uno de 406 mm, para armar la construcción de pisos y con el método "push-in" de pilares insertados. Prepare los pasteles para aplicar el rolled fondant (pág. 108), cubra con fondant y alise. Coloque el círculo de espuma de 203 x 102 mm en el centro de la plancha de base forrada con papel de aluminio (asegurado con glaseado) para apoyo, y coloque seis pasteles de 203 mm alrededor. Use un círculo para pasteles de 406 mm para marcar el área donde se colocará el pastel de 406 mm, en el centro. Retire la plancha e introduzca los espigas en las áreas donde sea necesario. Haga conchas de glaseado de mantequilla alrededor de los bordes inferiores de todos los pisos con la boquilla 352.

Amase y corte trozos de fondant para los pliegues del vestido: corte trozos de 305 x 254 mm para los pasteles de 203 mm, trozos de 406 x 254 mm para el pastel de 305 mm, trozos de 508 x 254 mm para el pastel de 406 mm (para manipular con mayor facilidad, los trozos más grandes pueden hacerse en dos partes y unirse después). Doble los trozos con delicadeza y únalos en cada extremo. Pincele la parte trasera de los pliegues con agua y adjunte a los pasteles.

En la recepción, arme los pasteles, arregle los ramilletes en los pinchos para flores. Introduzca los pinchos de las flores y coloque el adorno 1 Rinde 300*.

*Advertencia: coloque siempre una bandeja separadora en el pastel antes de colocar cualquier estructura o adorno. Esto protege tanto al pastel como a su recuerdo. Para obtener mayor estabilidad, asegure su estructura o la bandeja con cinta para manualidades de doble pegamento.

*Nota: el piso de más arriba generalmente se guarda para el primer aniversario. La cantidad de porciones que se detalla no incluye el piso de más arriba.

Amor para Toda la Vida

Llame la atención con rosetas de glaseado real que añaden una hermosa dimensión a un clásico pastel con forma de corazón.

Molde: corazón, de 356 x 51 mm, pág. 196
Boquillas: 4, 6, 12, 18, 104, págs. 132-139
Colores: marfil, amarillo dorado*, pág. 224
Adorno: Decoboo (Decoración), pág. 200
Recetas: glaseados de mantequilla y real, pág. 171
También: libro de diseños 2004 (opcional); pág. 222; plancha para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Pan-O-Foil, pág. 217; cinta para flores, pág. 136; espigas de madera, pág. 214; merengue en polvo, pág. 124; papel pergamino antiadherente, pág. 128; cinta de doble pegamento

*Nota: combine los colores marfil y amarillo dorado para lograr el color que se usa.

Con varios días de anticipación, haga aproximadamente 68 violetas usando glaseado real: forre los moldes con papel pergamino y delinee con la boquilla 6. También con anticipación, usando glaseado real, haga 18 rosas con la boquilla 104, con bases hechas con la boquilla 12. Haga volutas y flores de más por si alguno se rompe, y déjelas secar.

Con glaseado de mantequilla, glasee y alise un pastel de 2 capas, de 76 mm de altura. Coloque las rosas 25 mm hacia adentro del borde superior del pastel. Haga volutas con la boquilla 4 en la parte superior del pastel, y a los lados. Haga cinchas alrededor del borde inferior con la boquilla 18. Introduzca las volutas en frente de cada rosa y entre cada una de las mismas.

Para que el adorno permanezca estable sobre el pastel, introduzca en el centro del pastel 3 espigas, cortadas a la altura del pastel. Coloque el adorno sobre una plancha para pastel forrada con papel de aluminio, que se adapte a la base del adorno; sujete con cinta de doble pegamento. Coloque el adorno sobre el pastel. Rinde 48 porciones.



El recuerdo perfecto: agregue una banda para recuerdo de perlas con 5 pétalos (pág. 230) a una caja para recuerdo con pestaña en forma de corazón (pág. 210). Llena de caramelos de menta Pillows (pág. 211).

La Cúspide de la Devoción

Remolinos de glaseado perfectamente balanceados crean en conjunto con los intrincados rulos de perfectas rosas blancas.

Moldes: 152, 203, 254, 305, 356 y 406 x 51 mm; redondos; pág. 156
Boquilla: 16; pág. 133
Colores: marfil; amarillo dorado; pág. 124
Adorno: Devotion (Devoción); pág. 208
Receta: glaseado de mantequilla; pág. 171
También: Pilares ocultos (3 paq.); pág. 215; bandejas separadoras Decorator Preferred® de 178, 229, 279, 330 y 381 mm; círculos para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217; círculos de cartón de 508 mm (se necesitan 3), aproximadamente 54 rosas blancas frescas, papel encerado, cinta de 6 mm de ancho

Nota: combine una pequeña cantidad de color amarillo para glaseado con color marfil para lograr la variedad que se ve.

Glasee y alise pasteles de 3 capas. Prepárelos para la construcción con el método "push-in" sobre pilares (pág. 118), usando pilares ocultos. Haga filas de remolinos, con la boquilla 16, a los lados del pastel, de modo que cada remolino toque a los que estén a su alrededor.

En la recepción: arme los pasteles. Pegue la cinta alrededor del borde del círculo para pasteles. Recorte y coloque el papel encerado de modo que se adapte a cada pastel; coloque las rosas frescas encima del papel encerado. Coloque el adorno. Rinde 296 porciones*

Advertencia: coloque siempre una bandeja separadora en el pastel antes de añadir cualquier recipiente o adorno. Esto protege tanto el pastel como a su recuerdo. Para obtener mayor estabilidad, asegure su estructura a la bandeja con cinta para manualidades de doble pegamento.

*Nota: El plato de más arriba generalmente se guarda para el primer aniversario. La cantidad de porciones que se indica no incluye el plato de más arriba.

La Capilla Espera

Esta pintoresca capilla funciona tan maravillosamente como un obsequio o una mesa de postres tanto durante la fiesta como en una celebración.

Moldr: casa vertical, pág. 163
Boquillas: 10, 2, 3, 4, 16, 123, 224, 349, págs. 132-139
Colores: violeta, rosa, verde Kelly, azul real, amarillo limón, pág. 124
Adorno: Now I Have You (Ahora ya te tengo), pág. 301
Recetas: glaseado de mantequilla y glaseado real, pág. 111; galletas amasadas, pág. 111
También: libro de diseños 2004 (campanario, vitral redondo, ventanas del frente y laterales, puerta), pág. 222; Piping Gel, merengue en polvo, pág. 124; plancha para pastales, envoltorio de papel de aluminio Fanci-Foil, pág. 217, palitos para chupete de 152 mm; triángulos de papel pergamino; espátula en ángulo de 381 mm, pág. 139; mondadientes

Con anticipación, haga aproximadamente 36 de cada una de los siguientes flores de gotas de glaseado real: flores rosa con la boquilla 224 con puntos blancos en el centro hechos con la boquilla 3; flores violetas con la boquilla 129 con puntos blancos en el centro hechos con la boquilla 3. Haga unas flores de más por si alguna se rompe, y déjelas secar.

Con anticipación, corte el molde del campanario en masa de galleta y hornee. Adjunte un palito de chupete al dorso de la galleta con glaseado real; deje secar. Glasee y alise el frente de la galleta, añada un borde de cuentas con la boquilla 4. Deje a un lado.

Glasee y alise el frente, la parte trasera y los lados con glaseado de mantequilla sobre la plancha forrada con papel de aluminio; glasee el techo usando una espátula para que se vea como un tejado de tejas de madera planas. Trace las formas de la puerta y las ventanas con un mondadientes, haciendo las ventanas a 25 mm del borde inferior del pastel. Delinee las ventanas y la puerta con la boquilla 4. Haga otra línea con la boquilla 4 para delinear. Haga una tercera línea con la boquilla 4 por arriba de las primeras dos líneas, y entre medio de ambas. Vuelva a delinear la tercera línea con la boquilla 2.

Haga puntos con la boquilla 3 alrededor de los marcos de la puerta y las ventanas. Trace una línea central en la puerta y agregue puntos para hacer los pestillos, ambas cosas con la boquilla 4. Haga los aleros del frente de la casa con la boquilla 10 (con el lado liso hacia arriba). Haga una guirnalda en zigzag sobre los aleros con la boquilla 16. Adjunte una flor de gota en las puntas de las guirnaldas; añada hojas con la boquilla 349. Delinee el umbral de la puerta con la boquilla 4. Adjunte racimos de flores alrededor de la base de la casa. Introduzca el campanario de galleta en el techo. Usando piping gel teñido, en triángulos de papel pergamino, pinte las ventanas para que parezcan vitrales. Coloque el adorno en el lugar. Rinde 12 porciones.

¿Acepta **USTED** a este Hombre?



El recuerdo perfecto: *Bells are ringing (Suenan las campanas), de la página 16 del libro de recuerdos de fiestas de Wilton (que se vende en la página 223).*

Capilla de Bodas de Aldea

Dondequiera que intercambien sus votos, su pastel puede transmitir el encanto y la calidez especiales de una tradicional boda de capilla, usando nuestro juego Pastel de Catedral, fácil de armar.

Moldes: 152, 203, y 254 mm x 51 mm, cuadrados, pág. 196
Boquillas: 1D, 2, 2D, 3, 4, 6, 10, 32, págs. 132-135
Receten: glaseados de merengue y real, pág. 111
Adorno: Just Married (Recién casados), pág. 200
También: libro de diseños 2004 (ventanas grandes y pequeñas, ventanas del frente de la catedral), flor de lis), pág. 222; damas de honor de porcelana sin rebrote, pág. 202; juego de pastel de catedral, pág. 216; bandejas separadoras cuadradas de 178 mm, espigas de madera, pág. 214; pinchos para pasteles, envoltorio de papel de aluminio Pano-Foil, pág. 212; pinchos para flores, pág. 204; Rolled Fondant listo para usar (se necesitan 182 oz./ 5,4 kg), alisador de fondant Easy-Glide, pág. 136; merengue en polvo, pág. 124; papel pergamino antiadherente, pág. 128; espiga de madera de 457 mm de largo, plancha de enchapado cuadrada de 559 mm, plancha para pastel cuadrada de doble grosor, de 406 mm, mondadientes.

Con anticipación, haga 32 flores de lis con la boquilla 6, usando glaseado real y un molde cubierto de papel pergamino. Haga unas flores de más por si alguna se rompe y déjelas secar. En 8 pinchos para flores, haga 4 tiras verticales de puntos con la boquilla 2 con glaseado real; deje secar. Forre con papel de aluminio la base de enchapado de 559 mm. Arme el juego de catedral siguiendo las instrucciones del paquete; para corte 19 mm del techo de la capilla. Deje a un lado.

Forme los siguientes pasteles de una capa: dos de 254 mm, cuatro de 203 mm y dos de 152 mm. Para los cuatro pasteles de 254 mm, colóquelos sobre la base de enchapado, para formar un pastel de 508 x 508 x 51 mm de altura. Prepárelos para armar los pisos (pág. 110). Prepare los pasteles para aplicar el rolled fondant (pág. 106), cubra y alise con el alisador Easy-Glide. Para los cuatro pasteles de 203 mm, colóquelos sobre la plancha para pastel de doble grosor, para formar un pastel de 406 x 406 x 51 mm de altura. Prepárelos para armar los pisos y cúbralos con fondant al igual que anteriormente. Apile el pastel de 406 mm sobre el pastel de 508 mm.

Para la capilla, use seis pasteles de 254 mm. Úselos para formar tres pasteles de 254 x 102 mm, cada uno sobre su propia plancha para pastel (use la plancha de doble grosor para el pastel de más abajo). Prepárelos para armar los pisos, luego apílelos para formar un pastel de 254 x 254 x 305 mm de altura. Glasee y alise con glaseado de merengue y coloque sobre el pastel de 406 mm, sobre la parte de atrás, dejando espacio para que la catedral de cartón con las puertas abiertas se alinee con el frente del pastel de 406 mm. Introduzca la espiga larga de 457 mm a través de todos los pasteles para que queden seguros para transportar.

Para la base del campanario, apile los pasteles de 152 mm, para formar un pastel de 102 mm; coloque sobre una bandeja de 178 mm, glasee y alise. Trace el diseño de pequeñas ventanas en todos los lados del pastel, empezando a 13 mm de distancia de la base. Delinee las ventanas con la boquilla 6; haga otra línea con la misma boquilla justo a la primera línea. Vuelva a delinear con la boquilla entre las dos primeras; haga otra línea sobre esto con la boquilla 2. Haga una banda con la boquilla 10 alrededor del borde superior del pastel. Añada una concha hecha con la boquilla 32 en cada esquina, flanqueada por otras dos conchas hechas con la boquilla 32, a la derecha y a la izquierda. Delinee los marcos de las ventanas con puntos hechos con la boquilla 4; añada cinco puntos hechos con la boquilla 4 en el centro de la banda hecha con la boquilla 10. Rodee los bordes superior e inferior con cuentas hechas con la boquilla 6. Introduzca 3 flores de lis en el borde superior del pastel.

Sobre el pastel de 254 x 305 mm, trace las formas de las ventanas grandes a los costados y atrás, empezando a 44 mm de la base. Trabaje el frente del pastel, donde deberá ir situada la catedral de cartón. Trace las formas de las ventanas del frente de la catedral, una a cada lado de las marcas de la catedral de cartón, a 13 mm de distancia de la base. Delinee dos veces las ventanas, usando las boquillas 6 y 2, como lo hizo en el pastel de 152 mm. Haga una banda con la boquilla 10 alrededor de los bordes superior e inferior del pastel, deteniendo en el frente hasta las marcas de la catedral de cartón. Añada conchas hechas con la boquilla 32 en las esquinas. Haga puntos con la boquilla 4 alrededor de los marcos de las ventanas y puntos hechos con la boquilla 4 sobre la banda, como lo hizo en el pastel de 152 mm. Delinee con cuentas los bordes superior e inferior, con la boquilla 6. Coloque la bandeja separadora encima del pastel de 254 mm; haga un festón alrededor de los bordes de la bandeja con la boquilla 10. Introduzca cinco flores de lis por debajo del borde superior de la parte superior pastel.

Decore las piezas de la catedral con glaseado real: Sobre el campanario, haga cuentas con la boquilla 4 alrededor de todos los bordes. Sobre la pieza arqueada, haga una banda con la boquilla 2D; añada puntos con la boquilla 4 alrededor de la banda, y con la misma boquilla haga cuentas en las esquinas. Sobre el frente de la catedral, haga cuentas a lo largo de la línea del techo, de la entrada y en las esquinas, con la boquilla 6; añada puntos con la boquilla 4 alrededor de la ventana. Corte y coloque una tira de fondant de 254 x 42 mm como camino en frente a la puerta de la catedral. Haga cuentas alrededor de los bordes inferiores sobre los pasteles de 406 y de 508 mm.

En la recepción: Coloque la catedral en el frente. Introduzca los pinchos para flores en cada esquina de los pasteles de 152 y de 254 mm. Adjunte la pieza arqueada encima de los pilares del juego con glaseado real. Coloque el pastel de 152 mm sobre los pilares; coloque el campanario, las damas de honor y el adorno. Rinde 378 porciones*.

*Nota: El juego de molde para pastel de catedral se puede pedir al número telefónico. La cantidad de porciones que se señala se indica si usa moldes antes.

